Gründliche vnd Nütze / auch Nothwendige Beschreibung der Weinhawer vnd Byerbrewer Practick / vnnd der gantzen Kellermeisterey Kunst.

Das ist.

Wie man den Weinbawen / Auch allerley Getraid zum Byer brewen Multzen &c: Ein guet vnd wolgeschmaches Braun vnd

Durch.

Christophorum Kobrer Carinthium.

Anno.

M. D. LXXXI.

Gründliche vnd Nütze / auch Nothwendige Beschreibung der Weinhawer vnd Byerbrewer Practick / vnnd der gantzen Kellermeisterey Kunst.

Das ist.

Wie man den Wein hawen / Auch allerley Getraid zum Byer brewen Mulzen etc: Ein guet vnd wolgeschmaches Braun vnd Weisses Byer machen / denselben recht warten / sie beide lang guet erhalten / vnd zu guettem nutz bringen soll. Wie die von anfang irer Erfindung durch den Täglichen gebrauch / Handgriff vnd Erfahrung / auch besondere darzue erfundene vnd hierin beschribne / nutze Künste an vns kommen / aber nie so gründlich vnd klar als hierin beschrieben / an Tag gegeben.

ITem von Natur Art / Eigenschafft / Vnderscheid vnnd Wirckung / auch allerley Nutz vnd schaden des Weins vnd Byers vnd derselben Materien, Wie man auch allerley guette Kreütter Wein vnd Byer Item Wein vnd Byer Essich machen / Auch für vnd zu wo man dieselben brauchen soll.

Allen Weingartherren / Weinzierln vnd Breumaistern / auch Wein vnd Brewherren / Kellermaistern / Gastgeben / derselben Kellnern / vnd in gemein allen den Jenigen / die sich der besten vnd gesundisten Wein vnd Byer befleissen zu Nutz vnd behelff / auß etlicher Hochgelehrter D. auch anderer Alten geschribnen Büechern transferirt, zusamen gebracht / vnd beschriben.

Durch.

Christophorum Kobrer Carintium.

Anno.

M. D. LXXXI.

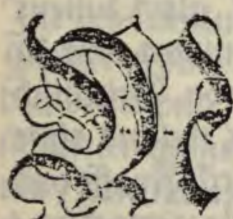
IN CHRISTOPHO-ri Kobreri tractatus de cultura, conseruationeq; vini, tum etiam Cereuisiæ Coctione: Iohannis VValocumij τετράστιχον in osores.

Zoile quid pergis Kobrerum, lædere dente,
Ito procul vana et i scelerata cohors.
Arrogat nil laudis author sibi, sed tamen ipse,
Vt vigeant Cereris fructus, adesse cupit.



Denn Durchleüchtigistē/

Hochgebornen Fürsten vnd Herren/ Herren Carolo Ferdinando, Ernesto, vnd Maximiliano, Ertzhertzogen zu Oesterreich/ Hertzogen in Steyermarckt Cärntn/ Grauen zu Tyrol/ vnnd Görtz/ meinem Gnedigisten F. Auch in irer F. G. Namen derselben hochlöblichen Landschafften vnd derselben Stenden/ was Wirden vnd Tituls/ hohes oder Nidern Stands/ Geistlich oder Weltlich die seyen/ meinen Gnedigisten gnedigen/ vnd gönstigen Herren,



Ein Vnderthenigist/ gehorsam vnnd willige dienst zuuor. Gnedigiste Fürsten vnd Herren. Demnach diser Tractat laut seines gantzen Inhalts / Erstlich von der Weinhawer vnd Byerbreüer arbeit vnd practick/ Darnach von des Weins vnd Byers fleissig vnd künstlicher wart vnd erhaltung intitulirt, vnd tractieret, möchte Jemands fragen / vnd solcher sehr nützer auch nothwendiger dingen Erfindung / vnnd der Erfinder Namen gern wissen wöllen / welches meins erachtens vnuonnöthen/ dieweil menigklich bewust / das zuuor Gott der Allmechtig/ der Erste vnd maiste vrsacher vnd aller dingen / wie auch der Reben / darauß der Wein wechst / vnd des Getraids darauß das Byer gebrewet wird / ein Erschaffer vnd reicher milder Geber ist / die-

selben

selben dem Menschen zu nutz vnd guettem/ auß lautter Gnaden nit allein reichlich wachsen vnd durch seinen segen wol gedeien lest/ sondern auch dieselben zu erfinden/ zu hawen vnd zu bawen/ vnd zum rechtem nutz zubringen/ dem Menschen vernunfft/ verstand/ vnnd stercke verlihen vnd gegeben hat/ wie hernach angezeigt.

Dann wie die alten Scribenten Atheneus vnnd Diodorus schreiben/ vnnd sonderlich Polydorus Virgilius im 4. Buech de Inuentione et Inuentoribus Rerum am 4. Capitl zeüget/ so ist die Weinreben nach herauß wachsung auß der Erden/ Erstlich bey Etnam dem Berg Siciliæ erfunden worden/ als Oristeus des Deucalionis Sohn daselbst hinkommen war zu regiren, daselbst habe sein Hundt Oenon, Griechisch οἴνα genand/ einen vnbekandten Ast (welches ohne zweyfel eine Weinreben gewest/ die durch Krafft vnd Wirckung Göttlicher erschaffung herfür gewachsen/ auß der Erden gescharret/ den aber Oristeus als bald widerumb ein zusetzen beuolhe/ darauß die Weintrauben gewachsen/ welche Reben Dyonisius Liber Pater, laut ermeldtes Diodori 4. Buechs am 4. Capitl/ nit allein zu pflantzen sondern auch auß den Trauben den Wein zu pressen gelehret hat/ daher dann die Weinreben bey den Griechen noch heüt des Tags οἴνη, vnd der Wein Οἶνος genennet wird/ das also nach ermelter Scribenten mainung/ Oristeus vnd Dyonisius Liber Pater der Weinreben vnd derselben Pflantzung/ auch des Weinpressens die erste Erfinder sollen gewest sein/ Wie

dann

dann auch ermeldter Dionisius des Weins gebrauch erstlich in Græcia bey der Statt Plinthinam, Darnach (wie Seruius in lib: 8. Aeneidos Commentirt) Saturnus bey den Latinis, vnnd wie Propertius in fine lib: 2. Elegiarum vermeldt/ Icarus der Frawen Penelopes Vater erstlich solle erfunden haben.

So lesen wir Genesis am 9. Cap: wie auch Noe nach dem Sündfluß erstlich angefangen einen Weinberg zu Pflantzen/welches nach außweisung der Weltlichen Historien concordantz geschehen von anfang der Welt/ wie man gezelet hat /2.458. das ist im andern Jar des Außzugs der Kinder Jsrael auß Aegipten vor Christi geburt im 1515. Jar / der zeitten wie Moses den Iosua vnd Caleb das gelobte Land auß zu kundtschafften außgesendet hat/ welche Jhme zu einem wahren / gezeügnus vnd zaichen eine grosse Weintrauben mit sich brachten.

Souil aber die erfindung des Byer brewens belangt / wird ebner massen / sonderlich vom Polydoro Virgilio im ermeldten Buech geschuben / wie Jhme dann auch Eusebius de Preparatione Euangelica zeügknus gibt / das auch ermeldter Liber Pater Dionysius das Byerbrewen erstlich erfunden / vnnd à Cerere, quę à poetis frumento preesse dicitur Cereuisiam genennet hat / Darumben daß es auß dem gemultzten Getraid gebreüet wirdt.

Wiewol nu auch glaublich / das / wie ermeldter Dionysius Liber Pater Wein pressens vnd Weins ge-

brauchs erstlich allein in denen Landen da die Weinreben erfunden gelehret / Also hat er auch wie Polydorus schreibet / das Byerbrewen vnd deß Byers gattung allein vnd am maisten den Jenigen Völckern in den Landen gegen Mitternacht / vnnd Nidergang ligend / die keine Weinreben tragen / zu Brewen gewisen.

Dieweil aber beide Getranck / wann sie recht vnd messig gebraucht / nit allein zu frölichmachung vnd erquickung der Menschlichen hertzen vnd gemütter / sondern auch zu auffenthaltung des zeitlichen Lebens / gesunds vnd stercke / vnnd sonderlich den schwachen sehr nutz vnd dienstlich / wie S. Paulus ad Timot: am 5. Capitl schreibt / vnd räth / Er solle sich von seiner schwacheit wegen / ein wenig Weins gebrauchen / vnd ein Byer so auß einem recht gemultztẽ Maltz gemacht / das recht vnd wol gesotten / recht abgegieret / vnd wolgereth / wie es sein soll / ein solchs Köstlichs gesunds vnd nutzes Getranck / das den Menschen speiset / vnd trencket / Ja vil Jar bey guettem gesundt / stercke vnd krefften erhelt / das wie der Weinbaw / Also auch das Byer brewen vmb seiner nutzbarlichen niessung / auch vmb öffter mißrathung vnd mangl des Weins willen / an den maisten orten des Teütschen Lands / da man auch Weinwachs hat / vnd der Wein zimblich wol zubekommen also gebreüchig / das daß Breüwerck in Bayrn ein Handwerck / in der Pfaltz / Meissen / Saxn / Thüringen / Poln / Behaim / vnd Schlesien ꝛc. so gemein worden / das sich dessen ein Jeder vermögender gebrauchen darff vnd mag.

Nach

Nach dem aber auff den Weinbaw vnd gleicher massen auff das Breüwerck vil vnkostens gehet / vnnd manchem ehrlichen Man an denen oder einem Jedwedern der beiden Geträncken / manchs mal all sein haab vnd guet / sein auffnemmen / theür werden / vnnd verderben stehet / damit solchem Weinpflantzen vnd Byer brewen / auch dem Wein vnd Byer recht auß gewartet werde / vnd an denselben nichts verderbe / sein von anfang der beider Getränck Erfindung auß dem Täglichen gebrauch vnd obseruirung, auch Erfindung der Jenigen so mit solchē Weinbaw vnd Breüwerck vmbgangen vnd vmbgehen / vnnd desselben ein Erfahrung haben / als durch Columellam, Catonem, Varonem, Constantinum, Palladium vnd nach denselben durch D. Carolum Stephanum Iohannem Liebhaltum, D. Melchiorn Sebicium Von dem Weinbaw / desselben vechsung vnd wart / darnach durch D. Iohannem Placatomum de Coctione, Conseruatione, Natura et viribus Cereuisiarum, auch andern mehr / etliche Griechische Lateinisch / Frantzösich vnd Teütsche Büecher geschriben / vnd in denselben vil vnd mancherley nutze auch bewerte Recept / vnnd Reguln / Mittl vnd hilff gesetzt worden / so zum Weinbaw vnd den Breüwerck / auch zuwartung / condierung vnd rectificierung des Weins vnd Byers sehr dienstlich.

Als mir nu auch vor Jarn in Bayrn ein sehr nutzes geschribens Kellermeisterey Kunstbuech / so von etlichen der alten verstorbnen Fürsten vnd Herren in

Bayrn hochlöblicher gedechtnuß selige Kellermaistern zu Irer F. G. Kellermaistereyen / sehr nützlich gebraucht worden / durch einen guetten Freündt / abzuschreiben begünstiget worden / vnd etliche meine Günstige Herren / Landsleüt vnd Freünde in Cärnten / da man auch bey jhren benachbarten / vnnd in den daran stossenden Ländern / weder vmb den Bayrischen / noch vil weniger vmb den Pfältzischen brauch vnd Practick / des Byerbrewens waiß / vmb die Beschreibung des Bayrischen vnd Pfältzischen Byers bey mir angehalten / hat mich zu des Breüwercks / auch des Weinhawens vnd Bawens Practick / vnnd der Kellermeisterey Kunst auß obermeldter Authorum Büechern / vnnd der Bayrischen Kellermaisterey kunst / vnnd was mir sonst guette H. vnnd Freündt / zu befürderung dises Tractats trewlich Communiciert, auß denselben die nothwendigisten vnd besten stück oder Recept / herauß zu excerpiren, darzue zu thuen / vnd menigklich zu guetten in ein Libell zusamen zubringen für rathsam / nutz vnd guet / auch von nöthen sein / angesehen / damit also diser Tractat von beiden so nützen Getrancken volkommen Getruckt werden / vnnd sich dessen menigklich so wol in den Wein / als in den Byer-landern nützlich gebrauchen möchte / Dieweil die obberüerten Büecher nit ein Jeder gehaben / noch zu kauffen vermag / Doch aber auch allen derselben Authoribus, vnnd den Jenigen die von solcher Materia geschriben / auch jhren publicierten Büechern vnuergriffen / vnnd hiemit das wenigist nit benommen.

Wiewol

Wiewol Ich nu waiß / was für einen schweren last Ihnen die Jenigen aufferladen / die sich mit publicierung solcher Tractat / der gemeinen Censur vndergeben / wann sie sonderlich solches nit nach eines Jeden seltzamen Kopff / sin / vnnd gefallen thuen vnd prestieren, Jedoch aber so tröstet mich dargegen diser Verß, Ouidij, Vt desint vires, tamen est laudanda Voluntas, sonderlich bey den verstendigen vnd danckbarn / die disen trewlich mainenden fleiß zum besten verstehen / vnd auffnemmen / biß sie dessen ein mal ersprießlichen nutz erfahren werden / dieweil solches nit von berhümbs / sondern allgemeines nutzes / darzu allein ob vnd hernach ermeldter vrsachen wegen geschehen.

Erstlich dieweils mancher mit dem Breüwerck / auch die mit dem Weinbaw vnd Wein vmbgehen / selbst erfahren vnd wissen / wie schwer vnd saur es den Jenigen anfahenden wirdt / die Brewen / oder Brewen lassen / vnd dem Wein vnd Byer warten sollen / aber das wenigist nit darzue wissen noch können / sondern alles vnd Jedes andern beuelhen / vnnd vertrawen müssen / wie durch deren dingen vnwissenheit / vnfleissige zuesehung vnd wart / ein guet Getraid am Multzen / vnnd ein guet Byer mit einem vnfrischen vnd vngeschmachen zeüg / vnnd in der Gyer / dergleichen auch ein Wein in vbl zue beraiten vnd vngeschmachen Fässern / oder sonst verderbet werden können / Vnd herwiderumb wie man auch ein guet vnd wolgeschmaches Byerbrewen / dasselb (wie auch einen Wein) lang guet erhalten / vnd

X dem

des Weins vnd Byers vnfürsehene böse zuefelligkeiten wenden / auch beide Getranck Condieren, rectificieren, vnd zu nutz bringen kan / an welchem allem vil gelegen.

Zum andern dieweil der Wein ein solch köstlich getranck (so derselb anderst mit maß getruncken wirdt / wie von demselben im dritten thail vermeldt) das wo in den Byer oder andern Landen keine Weinwachs / aber zu derselben eine guette Lands art / vnnd gelegenheit vorhanden / man auch Weingarten auffrichten möchte / vnnd herwiderumb / nach dem die groben starcken Rüdischen vnd sauern Wein nit einem Jeden / vnd sonderlich den schwachen vnd Krancken nit Jeder zeit dienstlich / zu fast hitzn / brennen / Dörren / Constipirn vnd Contrahirn, vnd fürnämblich den Calculosis Chiragra ac podagra laborantibus, vnd denen die am Leib sehr abgenommen vnd verzert worden sein / nit alle mal wol bekommen / dargegen aber ein guet gerechts Braun vnd weisses Byer wol nutrieret, nehret / speiset / leibet vnd zu gleich trencket / relaxieret, Lindert vnd offen behelt / solchen Krancken Leütten gar wol dienet / vnnd vil nutzet / das auch die in den Wein landen vnd wo man sonst kein Byer brewet noch wol bekomen kan / hiemit auch zum Byerbrewen angefüeret werden / vnd zu der zeit des Weins mißgerathung oder in der noth / sich auch des guetten Byer getrancks zu einer vnderspick mit sonderm lust vnd nutz gebrauchen möchten.

Beschließlich dieweil man von erbawung des Weins vnd dem Breüwerck / auch von wartung / guet erhal-

tung /

tung / Condierung vnd guet machung des Weins vnd Byers nit wol genuegsam schreiben kan / vnnd je einer mehr darzue wissen vnd können möchte dann der ander/ darzue das Breüwerck in einem Landt vnd an eim ort nit wie in vnd an dem andern getriben / sondern in einem Landt vnd an einem ort / bessere Byer gebrewet werden / dann in vnd an dem andern / damit auch andere / sonderlich in Meissen / Sachsen / Thüringen/ vnd Beham ꝛc. da man die besten Byer brewet/ vrsach hetten nach publicierung dises Tractats / was mehrers dauon zu schreiben vnd zu publicieren, damit / was hierin noch mangeln möchte / durch andere der sachen mehr erfahrne / threwe Freündt / erstattet / verbessert vnd in dem fall menigklich mit grossem nutz gedienet werden möchte / auch an denen orten wo man bißher die schlechtisten Byer gebrewet / die aller besten oder so guet als in andern Landen vnd orten brewen möchte/ wo nit soll solchē Sciolis vnd Zoilis hiemit gesagt sein/ Meliora in prẹstiteris ab obtrectatione et male dicentia abstineto.

Was du nit kanst verbessern/
Das soltu auch nicht lestern.

Wie ich nu in dem Tractat in dem Ersten vnd Andern thailn/ souil den Allgemeinē gebrauch des Weinbaus vnd Byerbrewens / darzu des Weins vnd Byers fleissige wart / condierung vnd rectificierung belangt/ allein das gnötig vnd gemeinest/ wie vnd als vil ich sonderlich des Breüwercks halber von etlichen erfarnen

 bericht/

des Weins vnd Byers vnfürsehene böse zuefelligkeiten wenden / auch beide Getranck Condieren, rectificieren, vnd zu nutz bringen kan / an welchem allem vil gelegen.

Zum andern dieweil der Wein ein solch köstlich getranck (so derselb anderst mit maß getruncken wirdt / wie von demselben im dritten thail vermeldt) das wo in den Byer oder andern Landen keine Weinwachs / aber zu derselben eine guette Lands art / vnnd gelegenheit vorhanden / man auch Weingarten auffrichten möchte / vnnd herwiderumb / nach dem die groben starcken Rüdischen vnd sauern Wein nit einem Jeden / vnd sonderlich den schwachen vnd Krancken nit Jeder zeit dienstlich / zu fast hitzn / brennen / Dörren / Constipirn vnd Contrahirn, vnd fürnämblich den Calculosis Chiragra ac podagra laborantibus, vnd denen die am Leib sehr abgenommen vnd verzert worden sein / nit alle mal wol bekommen / dargegen aber ein guet gerechts Braun vnd weisses Byer wol nutrieret, nehret / speiset / leibet vnd zu gleich trencket / relaxieret, Lindert vnd offen behelt / solchen Krancken Leütten gar wol dienet / vnnd vil nutzet / das auch die in den Wein landen vnd wo man sonst kein Byer brewet noch wol bekomen kan / hiemit auch zum Byerbrewen angefüeret werden / vnd zu der zeit des Weins mißgerathung oder in der noth / sich auch des guetten Byer getrancks zu einer vnderspick mit sonderm lust vnd nutz gebrauchen möchten.

Beschließlich dieweil man von erbawung des Weins vnd dem Breuwerck / auch von wartung / guet erhal-

tung /

tung / Condierung vnd guet machung des Weins vnd Byers nit wol genuegsam schreiben kan / vnnd je einer mehr darzue wissen vnd können möchte dann der ander / darzue das Breüwerck in einem Landt vnd an eim ort nit wie in vnd an dem andern getriben / sondern in einem Landt vnd an einem ort / bessere Byer gebrewet werden / dann in vnd an dem andern / damit auch andere / sonderlich in Meissen / Sachsen / Thüringen / vnd Beham ꝛc. da man die besten Byer brewet / vrsach hetten nach publicierung dises Tractats / was mehrers dauon zu schreiben vnd zu publicieren, damit / was hierin noch mangeln möchte / durch andere der sachen mehr erfahrne / threwe Freündt / erstattet / verbessert vnd in dem fall menigklich mit grossem nutz gedienet werden möchte / auch an denen orten wo man bißher die schlechtisten Byer gebrewet / die aller besten oder so guet als in andern Landen vnd orten brewen möchte / wo nit soll solchē Sciolis vnd Zoilis hiemit gesagt sein / Meliora in prȩstiteris ab obtrectatione et male dicentia abstineto.

Was du nit kanst verbessern /
Das soltu auch nicht lestern.

Wie ich nu in dem Tractat in dem Ersten vnd Andern thailn / souil den Allgemeinē gebrauch des Weinbaus vnd Byerbrewens / darzu des Weins vnd Byers fleissige wart / condierung vnd rectificierung belangt / allein das gnötig vnd gemeinest / wie vnd als vil ich sonderlich des Breüwercks halber von etlichen erfarnen

 bericht /

bericht (Dieweils die zeit vnd gelegenheit nit hat geben wollen / eines jeden Lands vnd Orts besondern gebrauch / nach lengs zu beschreiben) concipirt vnd beschriben: Also will ichs hiemit auch menigklich zu nutz/ guetter trewer mainung publiciert vnd communiciert haben. Souil aber zur Practick oder Handgriff der fleissigen obseruierung vnd wart gehört / die als die aller gnöttigisten stück darzue kommen vnd darbey sein sollen vnd müssen / vnnd wie eines Jeden Lands vnd Orts gebrauch ist / denen so mit dem Weinbaw / auch mit dem Breüwerck / dem Wein vnd Byer vmbgehen/ derselben warten vnd pflegen/ beuelhen vnd hiemit niemands maß geben / sondern in eines jeden willen vnd gefallen setzen sollen vnd wollen / Es brauche sich als dann einer des Tractats oder nit / Baw vnd haw seine Weingärten / mache vnd brewe auch sein Wein vnd Byer/ hiemit gantz vnd gär vnuerhindert / wie guet er wöll/ biß er dises Tractats nutz/ wo nit für sich selbst/ doch aber durch andere mit gründ recht erferet.

Dieweil dann Gnedigiste Fürsten vnd Herren in Ewern F. D. Ländern die besten Weinwachs vnd zu E. F. G. Hoffhaltung allerley köstlichisten Wein eingelegt werden/ Aber auch in denselben Landen das sehr nütze Breüwerck des köstlichen Pfältzischen Byers nit allenthalben bekandt noch gebreüchich/ Zu welchem allem vnd zuuor zu derselben Ewrer F. G. Ja menigklichs Kellermaisitereyen die Ersten zween thail dises Tractats vil dienstlich sein können.

Darzue

Darzue im Dritten vnd Letzten thail der aller besten vnd köstlichisten Conficierten Kreütter Wein vnd Byer Eygenschafften / Krafft vnd Wierckungen / so zu erhaltung / erholung vnd widerbringung des Menischlichen gesunds vil dienstlich / beschriben / deren sich E. F. D. vnd menigklich zu einem sondern lust vnd gesundtem getranck / nach derselben hierauß erkanten Wierckungen / gar nützlich gebrauchen mögen / hab derhalben auß obermeldten vrsachen / auch auff anhaltung vnd manen etlicher meiner Herren vnd Lands leüt / inn Cärnten / Ja menigklich zu nutz vnd guettem disen Tractatum zusammen bringen vnd zuuor E. F. D. Darnach in deren Namen allen derselben Landtschafften / löblichen Ständen / als meinen G. F. vnnd Gönstigen Herren / vnnd in Gemein allen vnd jeden / was wirden vnd Tituls / Hohes oder Nidern Stands / Geistlich oder Weltlich die seyen / denen diser Tractat nothwendig vñ dienstlich / auch nutz sein kan / zuekombt vnd offerirt wird / sament vnd sonderlich / Ich mit gantz vndertheinigist: vnnd gehorsamen fleiß dedicieren, vnnd auff meinen eygenen vnkosten in truck verfertigen sollen vnd wollen / der gantz vndertheinigisten vnd vngezweifelten Hoffnung / E. F. G. auch menigklich werden disen so nutzen Tractat sambt meinem treülich meinenden fleiß mühe vnd arbeit mit G. vnnd gonst annemmen / bedencken vnd Ewern F. G. gantz gnedig vnd gonstig gefallen lassen / meine vnd dises Tractats Genedige H. Mœcenates, vnd Schutzherren

sein/ wie dann E. F. D. auch derselben löblichen Land-
schafften/ vnd menigklich denen diser Tractat zukombt/
Ich den/ vnnd mich hiemit gantz vnderthenigist/ gehor-
sam vnd dienstlich thue beuelhen. Datum Salmüntz der
Jungen Pfaltz den 21. Augusti, Anno etc. 1581.

E. F. G.
Vnderthenniger

Christophorus Kobrer F. Pfaltz-
greuischer Maut vnd Schuel-
verwalter daselbst.

LIBELLVS AD LE-

ctorem candidnm, morosum Sciolum, ac malignum Zoilum.

IN Landen vil vns wachsen thuet/
Der Edle Wein nutz vnd auch guet.
Der Menschen hertz erfrewet sehr/
Macht guetten muht vnd was sonst mehr.
Der Wein für art vnd Tugent hat/
Die wern hernach gehört mit rath.
Der Glehrten vnd erfahrnen vil/
Wer nu dieselben wissen will.
Der finds im Dritt vnd Letzten thail/
Dieselben wol betracht mit hail.
Vnd was ich dich hernach bericht/
Von Bawung Sweins / wie das verricht.
Wie man dem Wein auch warten sol/
Von anfang biß zum Endt gar wol.
Durchs gantze Jar auch Herbstes zeit/
Wans Gott erspriessen lest vnd geit.
Im Lesen vnd mit Gyern vorab/
Darnach am lign / mit ziehen ab.
Den Wein zu machn gerecht vnd guet/
Wie man jhm allenthalben thuet.
Auff manche weiß das lehr Ich dich/
Drumb liß mit fleiß du Leser mich.
Dergleichen wo kein Weinwachs ist/
In Landen gegn Mittnacht allfrist.
Darzu in andern Landen weit/
Da es vil Traid vnd Hopffens geit.
Gebrewet wirdt das guet getranck/
Dabey manchem dieweil nit langk.
Genennet Byer welchs sonst auch gmacht/
Inn Landen vil vnd wird geacht.
Ein guet Getranck zu aller zeit/

 Welchs

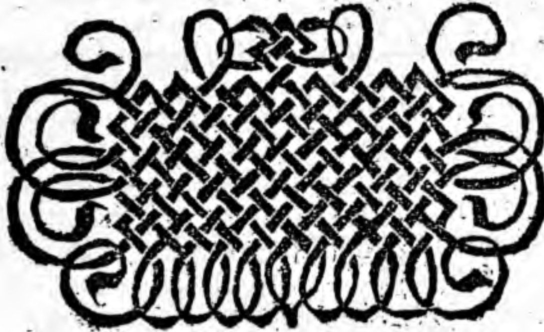
Welchs Menschn vnd Viech die Nahrung geit.
Es trenckt vnd speiset Jederman/
Der ims zu nutz guet machen kan.
Guet machn heist aber nit allein/
Wie etlich sagen in Gemein.
Wans nur guet Maltz vnd Hopffen hat/
So wollens machen ohn ablan.
Ein guet Getranck das menigkleich/
Soll schmecken Arm vnd auch Reich.
Drauff Antwort solchen Rhüemern Ich/
Vnd sag Jhn ohne scheüch kecklich.
Obs gleich das Maltz vnd Hopffn allein/
Des Byers beste Materien sein.
So mag doch Smaltz mancherley weiß/
Am waickn/ Außbringen durch vnfleiß.
Ersaurn/ verwachsen/ verdorrt werden/
Durch böß zuefäll leicht verderben.
Gleichsfals so kan vnd mag das Byer/
Verderbet werden in der Gyer.
Durch vnfleiß vnd vngschmachen zeüg/
Das glaub du mir weil ich nit treig.
Durch gschwindt vnd vberflüssig Gyer/
Vnnd von vnsauberkeit der Gschierr.
Saur werden vnd gar abstehn/
Wie mueß man dann damit vmbgehn.
Hilfft nu das Maltz vnd Hopffen guet/
Das sag du mir mit küenem muht.
Nein/ Das Lehr ich dich Ja nit allein/
Sonder wer des bedarff in gmein.
Wie du ein wolgeschmaches Maltz/
Allenthalb wie auch in der Pfaltz.
Solt machen auch das gschmächist Byer/
Vnnd des recht warten in der Gyer.
Bewahren in den Fässern dein/
Vnd machen gleich gschmach einem Wein.
Ich Lehr dich auch die Eygenschafft/
Die Vnderscheid Wierckung vnd Krafft.

Des

Des Byers vnd seinr Materien,
Erkennen recht / welche die seint.
Darzue wie man gschwindt machen sol/
Guet Kreütter Wein lehr ich dich wol.
Auch Kreütter Byer wie mans will han/
Nach Jeds noth sey Fraw oder Man.
Derselben Wierckung brauchen fein/
Zur sterck des Leibs vnd gsundheit dein.
Das Byer guet bhalten biß ans endt/
Wans aber vngschmach vnd saurend:
Wie man der Sewr vnd vngeschmach/
Fürkommen soll vnd helffen mach.
Darzue bin ich willich vnd breit/
Zu wenden all zuefelligkeit/
Des Weins vnd Byers beider zu gleich/
Wer des bedarff sey Arm oder Reich.
Der mercks vnd volge meiner Lehr/
Vnd mir dieselb gar nit verkher.
Darzue auch nit verachten thue/
Sonder mich liß mit fleiß vnd ruhe.
Zuuor ehe er vrtheilet mich/
Wie ich mich dann zu Jm versich.
So wirdt er in dem falle weiß/
Erjagen Rhuem vnd Hohen Preiß.
Mit seinem Wein vnd Byer getranck/
Des sag Gott lob / beweiß mir danck.
Vmb solch threw Lehr vnd vnderricht/
Die er auß gnad durch mich verricht.
Inn seim Namen gib ich mich dar/
Zu Lesen vnd zu erkennen zwar.
Eim Jeden der mich gern list/
Vnd vmb solch gaben danckbar ist.
Dem spötter der solches veracht/
Sey diß Büechlein gar nit gemacht.
Dann was soll einer Khue dmuscat/
Vnd eim vndanckbarn die wolthat/

)(Er

Er tregt sich wol seins rhuembs vnd gspötts/
Vnnd wart seinr Wein wie ein Oelgötts.
Mach auch sein Byer wie güet er wol/
Vnd bleib allzeit ein gues Gesell.
Es soll jhm aber bewilligt sein/
Herzue zuthuen all künste sein.
Disen Tractat durchauß zu mehrn/
Allgmeinem nutz vnd Gott zu ehrn.
Wo ers aber je nit thuen will/
So halt er sein Lestermaul still.
Denn keinr soll tadln was er nit kan/
Verbessern/ sey Fraw oder Man.



SOLI DEO GLO-
RIA.



SVPERANTVR INGE-
NIO VIRES.

Der Erst Thail dises Tractats.

Gründliche / auch sehr

nütze Beschreibung vnd Bericht / wo vnd wie man Alte auch Newe Weingarten anrichtẽ / was für arbeit man in einem jeden Monat / Besonder mit Weinreben pflantzen / Schneiden / Hawen / Rüren / Artzneyen / vnnd Wendung allerley Weinreben gebresten / auch mangel ꝛc. verrichten / vnnd die Reben fruchtbar machen vnd erhalten soll.

ITem wie man dem Wein von der Preß an / in der Eyer / mit Fassen / Volwercken / vñ Abziehen warten / auch damit vmbgehẽ soll / deßgleichen wie alle des Weins gegenwertige mangel zuwenden / die künfftigen vnnd zufelligen zuuerhüten / vnd die abgestandene Wein wider zu rectificieren, gut zu machen vnnd zu nutz zubringen / sein.



Das Erste Capittel.

Was der Wein sey / vnnd wo er herkomme.



Er Wein ist nichts anders/ dann entweders ein Weisser oder Schwartzdicker oder Liecht rotlichter / auch wol Goldt gelber anseüerlet: Oder Süsser / besonder / Edler vnd wolgeschmacker safft/ welchen Gott der Allmechtig sein Göttliche Allmechtigkeit vnd güte damit zubeweisen / vns Menschen zu nutz vnd gutem/ das ist zur Frölichmachung der Menschlichen hertzen / zu erquickung / sterck vnd erhaltung jres gesunds vnd Lebens (so derselb anderst messig gebraucht wird) auß der Erden / durch ein geschlechts oder gering ansehlichs / zartes/ schwach vnd blödes Rebholtz zuwachsen erschaffen / vnnd dem Menschen durch die Natürliche vernunfft/ wie dasselb in der Vorred gemelt zuerfinden / zu pflantzen / zügeln / zu hawen vnd zu bawen den Wein außzüpressen / demselben recht zu warten / guet zu erhalten / zu Curiren, zu bessern vnnd zu guetem nutz zubringen/ eingebildet vnd gegeben hat / wie hernach beschrieben vnnd gelehret wirdt.

Das II. Capittel.

Von mancherley gestalten oder Farben deß Weins.

AVs Jetz gemelter Definition, vnd beschreibung ist zu sehen / das / gleich wie mancherley farb Weinbeer vnd

Trauben

Trauben wachsen: Also sein auch etlich vnd mancherley Species des Weins / die in der Farb gemeinklich / wie die Weinbör vnderscheiden / als Dickroth / Liechtrot / Weiß oder Goldtgelb / lautter vnd Dickgelb / Telcket oder waiche Wein.

Die Dickroten Wein sein die Italianischen oder Welsch / auch wie etlich Elsesser / Feldliner / Pinol vnd dergleichen Wein.

Liechtrote Wein sein die Osterreichisch / Vngerisch / Oberlendisch Francken / Necker / Bayrisch / Etsch vnd dergleichen Wein.

Gotgelb dicke Mollete vnd waiche Wein / sein die Welschen als Mußcateller / Reinfall / Traminer vnd Marwein.

Goldtgelb lautter Wein / sein die Rheinischen gueten Wein. Vnd was noch ander mehr Species oder Farben allerley Wein sein / die hierin von kürtz wegen nit haben erzelet werden künnen.

Das III. Capitl.

Von anricktung der Weingarten / vnnd was für Erdreich oder grundt vnd Lufft die Weinstöck oder Reben haben vnnd annemmen.

MAn findet den mehrern theil der Weinhawer oder Weinzierl / die nichts sonders noch vil darnach fragẽ / auch nicht verstehẽ noch wissẽ / welches Erdreich zum Reebpflantzen am dienstlichsten sey / sie erwölen auch gemeinklich die aller ergste / geringste vnd vngeschicklichste Ort im Land darzu / mainen auch also nit anders / dann das sey der aller beste Grund für die Reben / welcher ohn das für sich selbst nichts tregt / noch kein anders ding tragen kan.

Die Andern wissen weder zuurteilen noch zuerkennen / oder zu erwehlen / welches das beste Weingewächs sey / pflegen derhalben also / jre Weingarten mit dem aller geringisten vnd ergistem gewächs zubepflantzen oder zubesetzen.

Es seind auch jr viel / welche / gar wenig der künfftigẽ zeit / wahr vnd acht nemen / vnd jre Reben dermassen mühselig bawen / als gedechten sie nur ein eintzigen Tag zu leben / darumb beschweren sie die stöck mit souiel Augen / vnd lassens souil holtz tragen / das

nit müglich / das solche Reben lang guet bleiben / sondern müssen ehe zeit verderben.

Die Andern aber / vnangesehen das sie wol wissen mit den Reben vmb zugehen / nichts desto weniger vnderlassen sie allzeit etwas vnd fahren mit jrem Reebpflantzen hawen vnd bawen / nur schlechtslich fort vnd hindurch / vnd sehen also viel mehr auff jrer selbst eygenen / dann auff jrer Herren wolfart vnd nutz.

Daher kompts auch vnd geschicht offt / das mancher diese / der ein solche / jener aber ein andere beschwer vnd Klag hat / vnd tregt / seiner Reben vnd Weinwachs halber.

Ist aber desselben kein andere vrsach / dann das sie sich auff jre hawer oder Weinzierl gantz vnd gar verlassen / vnd denselben zuuiel vertrawen / vnd glauben geben / vnd selbst nit zur sach sehen / derhalben allen den Jenigen die Weingarten zu bawen vnd bestelte Weinzierl oder hawer haben / zu rathen / das sie sich nit so gar auff dieselben verlassen / sonder selbst / oder wo nit mit eygner Person / doch aber durch die der sachen oder des Reebpflantzens verstendige verordnete fleissig zu sehen vnd die fürnemiste sorg Jhnen angelegen sein lassen.

Denn gleich wie das Aug oder fleissigs zu sehen vnd wart des Herren ein Pferd feist macht: Vnnd die Füesse des Herrens den Acker tüngen / also macht auch das fleissig zuesehen vnd die gegenwertigkeit deß Herren selbst / die Weingarten fruchtbar.

Derhalben zuwissen das die Weinreben wachsen / vnnd gerathen nirgends anderst dann allein an etlichen / vnd dem Reben geschlecht vnd annemblichen Orten oder grunden.

Souiel nu den grund vnd boden belangt / sein dißfals zwey sondere stück zu mercken / Als Erstlich die Eygenschafft des Erdreichs betreffend / soll dieselb weder all zu satt vnd zähe noch allzu Luck vnd zu dünne sein / aber sie doch etwas mehr zu dünnem vnd zu Luckem oder Rogeln Erdreich vnd Grundt zunahend. Solcher Rebenboden muß weder zu mager noch zu faist / vnd doch der Faistigkeit am nächsten sein.

Das Reebland soll auch in keinem flachen Ort / vnangesehen das

das solche gelegenheit viel mehr Weins geben / noch allzu ebnem Landt / Item an keinem rauhen Ort / sondern etwas hoch gelegen sein / damit es eine gute hülff vom glanz der Sonnen vberkommen möge.

Es sollen auch die Weinreben in keinem dörren / noch all zu feüchtem oder Wasserigem (Dann an solchen Orten bleiben die Reben nit allzu lang / geben auch keinen gueten Wein / sondern nur einen der waich wird / vnd gleich oder als bald abfelt / vnd verdirbt) sondern allein am mittelmessigen / feüchten Orten gelegen sein.

Die Reben sollen auch keine Brunquelle weder vber noch vnden am grund haben / sondern allein etwan in der Nähe dauon liegen / darmit sie der Wurtzel eine feüchtigkeit mögen geben / solche feüchtigkeit aber soll weder gesaltzen noch bitter sein / darmit es dem Wein seinem geschmacken nit vertreibe oder nemme.

Derhalben so soll man keine reben im Tieffen vnd Niedern Thal / wann sie schon ohne das vil Weins geben / Pflantzen vnd bawen / dann solche Reben künnen nicht bey rechter zeit zeitig werden / gebē darzu einē saiwern Wein / vñ der nicht sonders viel taugt.

Will man sie aber an solche Ort pflantzen / so thue mans von denen Reben / welche dünne / vnd nicht all zu getrungene Treublein tragen / damit sie die Sonne also mag desto ehe durch scheinen.

Die Reben so dürre vnd faiste Traubē tragen / solte man in keine kalte / feüchte örter setzen / also auch welche getrungen fleischecht / vnd waich sind / in kein hitzig oder dörr Erdreich pflantzen.

Inn Summa wann ein ort von Natur dermassen gelegen / das es Bühel vnd Berge möge haben / so kanstu wol solch Ort zum Reben oder Weingartenbaw kecklich erwelen.

Es ist wol war / das es grosse mühe vnd Arbeit bedarff / aber doch / wann die einmal gewurtzelt haben / so geben sie einen sölchen Herrlichen vnd wolgeschmackten Wein / als an den besten Orten jmmer.

Aber inn gemein zu melden / wañ man will einen solchen Wein-

 garten

garten anrichten / welcher nit allein fruchtbar / vnd geschlacht solle sein / auch gut Wein gewechs tragen / so muß das Erdreich gar feicht / subtill vnd zimblich mirb sein / solches aber nit eben darumb / als solte solcher grund allein der beste sein für die Reben / sondern das er der bequemest für die Reben sey.

Die Laimechte Steinechte / vnd Küßlechte Gründe. Item die vnden am boden vil küß vnd Laim haben / seind auch gut / aber feist Erdreich muß darunder vermischt sein / sie müssen zu dem zum öfftermaln / vnd durch stäte arbeit erfrischet / vnd vmb gehawet werden / solche Boden tragen starcke vnd Liebliche Wein.

Der Grund welcher oben Steinecht vnd Küßlecht ist / reimet sich zun Reben gar nicht / dann sie tragen weder im Sommer vmb grosser hitze willen / noch im Winter der grossen Kelte halber / gar keine frucht / vnnd erfrüeren desto eher.

Der Kreidnecht vnd Margechte Boden ist zwar guet für die Reben / aber der Lainechte daraus die Höfen oder Töpffe gemacht werden / gar kein nutz.

Desselben gleichen sein die Sandechte Oerter den Reben auch nit zum bequemisten / vnangesehen das sie die Reben wol geschmach vnd Lieblich machen / aber sie geben sehr wenig.

Ein dürrer vnd Haiß brennender Boden / macht dürre vnd magere Reben / wo man mit misten vnd tungen Ihme nit zu hülff kompt.

So viel aber die gelegenheit des Orts / des Himels oder luffts belangt / so wöllen die Reben nit / das man sie auff hohe oder spitzige Ort pflantzen solle / viel weniger aber auch gleich dem Nordwindt entgegen / dann die Reben begeren viel mehr warmer dann kalter Lufft / viel eher schön wetter / dann Regen.

Zu dem so fürchten sie allerley Vngewitter vnd Hagel / sie erholen vnd erfrischen sich aber wann Irgends ein Liebliches holtseliges Windlein oder Lüfftlein gehet / wöllen zu dem entweders gegen Auffgang der Sonnen / oder gegen Mittag gepflantzet sein / da soll

man

man wo kalte vnd rauhe Land sein / die Weingarten allwegen gegen Mittag richten lassen / vnd in warmen Orten gegen Mitternacht vnd Auffgang.

So aber das Ort all zu lufftig vnd den Winden vnderworffen ist / daselbst ist viel wägerer das der Weingarten gegen Nordwindt oder Niedergang der Sonnen liege / ist es dann ein wol Temperiertes Land / so soll es gegen Auffgang oder Niedergang gelegen sein / oder welches noch besser / gegen Auffgang der Sonnen.

Dieweil nit wol müglich allerley guete gelegenheit der Lufft / Item des Grunds vnd Bodens in einem Jeden Land vnd Ort zu haben / so soll ein Jeder guter vñ fleissiger Haußvater seine pflantzreben nach gestalt vnd Natur eins jeden Orts vnd Lands richten oder anstellen / vnd also in ein feist fruchtbars Erdreich die dürren vnfruchtbarn Rebstöck / Dargegen aber in das Magere / die safftige vnd feiste: Jnn den dicken grund aber die volkommensten vnd sterckisten welche viel holtz haben vnd tragen / inn ein dünes vñ Luckes Erdreich aber die Jenigẽ Reben welche wenig holtz geben / setzen vnd pflantzen / darmit also was etwan einem Weinstock mangelt oder zuuiel hat / die Natürliche Eygenschafft des Erdreichs / dasselbige möge ersetzen / vnd auß den beiden also ein solche Temperatur entstehe / welche allerhand Weinwachs möge tragen.

Desselben gleichen / soll man auch keine solche Rebstöck in ein feücht Ort setzen / welche gar zart vnd dick / sondern allein diese so harte / vnd gar kleine körnichte Treüblein tragen / an denen Orten da die Wind zu starck vnd vngestüm gehen / soll man allwegen die harten vnd sattragende Treüblein / Also widerumb die zart sein / an die warmen Ort setzen.

Jtem in ein dürr vnd trucken Erdreich gehören solche Weinstöck / welcher Treüblein pflegen all zu bald vom Regen oder vom Taw zufaulen / Dargegen an die feüchten ort wiederumb die Jenigen so von dem dürren Lufft gerne verderben / Jnn dem Land aber da es all zu gern Wittert / vnd grosse Vngewitter pflegen zu sein / allein solche Rebstöck / welche hart vnd breit Laub pflegen zu tragen /

 damit

damit künnen sie die Weintrauben für dem vngewitter desto besser halten.

Das IIII. Capitl.

Wie man zuuor erfaren vnd wissen soll ehe man die Reben Pflantzet / Was für Wein an dem Ort / dahin man Pflantzen will / wachsen werden.

OB gleich woll hie oben angezeigt / was für Erdreich oder Lufft die Reben erfodern / so soll man sich doch gar nit darauff verlassen / man habe dann zuuor ein Probstuck gethan / was doch für Wein an dem Ort werde wachsen / damit mit nicht alle mühe / arbeit vnd vnkost verloren werde.

Damit man aber solches erfahren kan / so grabe man erstlich eine gruben an dem Ort / da der Weingartn zugericht werden soll / zweyer schuch tieff / vnnd nem einen schrollen von dem außgegrabenen Erdreich / legs in ein gläseren geschirr / vnnd schütte frisch Regnwasser darüber / vnnd rürs woll durch einander / lasse es darnach stehn / so lang biß sich dz Erdreich wol gesetzt hat / dañ versuche man das Wasser im Mund / dañ welcherley geschmachen das Wasser hat / es sey bitter / gesaltzen oder Alaunisch / dergleichen geschmach oder vngeschmachen / wierdet auch der Wein mit sich bringen vnd haben.

Das V. Capitl.

Von erwölung der Rebzweyge.

WIl man Junge zweyge oder Rebholtz wöllen / soll man sich auff die vnbekandten Personen / die sie hingeben / gar nit verlassen / dann mancher fraget nit darnach / welche zweyg tüchtig oder nit / vnnd zu was / oder welcher zeit er

sie schneiden soll / sondern vil mehr den Jenigen bekandten Weinzierlen vertrawen / die stets mit den Reben vmbgehen / vnd dieselben Pflegen zu Pflantzen / vnd solch holtz auß jren eygenen oder der benachbarten Weingartn nemen / oder gar gewiß sein / das die Jenigen vnbekandten Rebzweig guet vnd gerecht seien.

Darnach soll man auch auff die Eygenschafft des Luffts vnd die gelegenheit des Orts oder Weingartens / darrin man die Rebzweyge setzen will / fleissig achten / damit man solch Rebpflantzen desto besser kan anrichten / Dann wan der Weingarten gegen Mittag gelegen / sol man eben gegen derselbigen Gegennde oder auff derselbigen seiten das Junge holtz / welches man zusetzen begert / auch nemen.

Wil man aber inn der höhe einen Weinberg oder Weingartn machen / so sol man auch das holtz von den Bergreben lassen schneiden vnd nemen / Soll es aber im grund geschehen / so mueß man die Rebzweyg von den Grundtreben nemen.

Desselbige gleichen auch / wann solche ort warm oder kalt / dürr oder feucht sein / soll man allwegen eben in solcher gelegenheit vnd gegend das Rebholtz schneiden lassen / Dann also kan das ein gesetzte desto eher im Grundt bleiben / vnd seine früchte bey gueter zeit vnd vil schöner tragen dann sonst.

Ferner so soltu mit dem abgeschnittenem holtz / vnd desselben einsetzung nit zu lang verziehen / Dann das holtz mag eben so wenig als die zweig von Baumen vngepflantzet liegen.

Zu dem so mag es auch gar nit leiden / das mans auch inn einem andern vnd frembden Grundt einsetze oder einlege / Dann es erhüscht gar vbl vor der veränderung der Lufft / oder des Orts / Derhalben gar waglich die frembden vnbekanten Reben inn einen vnbekanten Grundt einzusetzen / auch zu besorgen / das sie nit / oder aber selten / wie wol die vnsern gerathen.

Derhalben guet Rebholtz zum setzen zuerwölen / soltu sehen / das der Rebstock / dauon du solch holtz schneiden wilt / inwendig nit zu fast marckig oder Körnig sey / dann solche Reben seyn nicht allein fruchtbar vnd geschlacht / sondern sie mögen auch allerley vngewitter als Schnee / Nebel / Reiff / vnd die Hitze vil besser dann die volmarckigen erleiden.

Darnach wann die Reben anfahen das erstmal auß zu schlagen / so soltu auch fleissig vnd guet acht im Anfang des Herbstmonats haben / welche stöck am maisten mit Trauben behenckt / vnd die aller fruchtbarsten sein / oder die am maisten Augen ha- nicht zu Jung / noch zu alt / sondern in jrer besten vnd höchster Krafft oder etwas darüber sein.

Von solchen Rebstöcken soltu zweyge nemen / auff das aller spättist / wan der Newe Mon zunimbt / darzu nach Mittag.

Man solle sie aber weder von dem Obern theil des Stocks / noch von dem gar vndersten / sondern allein mitten auß dem Rebstock schneiden lassen / sie sollen auch rund / glatt vnd satt sein / vil Augen haben / vnd vngeuer drey finger lang holtz vom vorigem Jar behalten. Solche Pflantzzweiglein soltu auch setzen lassen / so bald sie nur abgeschnitten sein worden / damit sie das Erdreich zum fürderlichsten annemen / weil sie noch frisch vnd lebendig sein: Oder man solle gleich nach dem abhawen jr eigen Erdreich drumb schlagē / vñ aber doch nit zu hart zusamē binden.

Will man aber solche Rebpflantzlein / noch lenger behalten / so lege mans in ein Geschirr das voller Grunds vnd Erdreichs von dem Rebstock ist / verstreich vnd vermach das Geschirr mit Laimen wol zue / das niergends kein Lufft / weder darein / noch herauß komme / vnd sie beschedigen möge. Will man dann solche Pflantzen anderst wo hin verschickhen / so soll man sie in die Meer zwifel oder in wilden Knoblach stecken / vnd darnach ehe man sie setzet im Wasser einwaichen lassen sonderlich wo der Grund zu dürr / vnd von Natur zu truckhen ist.

Das Sechste Capittl.

Von Pflantzung der Weinreben.

SO man will einen Weingarten Erstlich gantz von Newen pflantzen vnd bawen / soll entweders allwegen im Früeling oder im Sommer angefangen werden vnd geschehen / vnd soll den Grund vnd Boden vorhin woll vnd fleissig von aller vberflüssigen vnrainigkeit / als wurtzeln vnd bösen vnkraut / Stain vnd Küßling / fleissig ersauberen vnd außreutten /

reutten / darnach auch zum öfftermalen vmbhawen / damit das öbrist zu vnderist / vnd das vnderist zu öbrist komme / vnd also das dürre Erdreich mit der feuchte im grund erfeuchtet vnd erfrischet werde.

Dargegen aber die feuchte gründ widerumb dürr vnd truckenen mögen werden / darnach soll man auch solche vmbgestochne Erden widerumb gantz eben vnd gleich machen.

Letzlichen aber vil setzgruben ein jede anderthalben Schuch weit / biß gar auff die Stain vnden am Boden graben / vnd Neben gange hin vnd her auff die Seiten / vnden so dick machen / wie die Gruben ohne das biß auff den Boden tieff sein.

Du muest aber doch dasselbige vil tieffer inn den feisten / fatten Gründen / dann in den Sandechten oder Steinechten / vnd Küßlichten Boden machen / auff die seiten in der Gruben vnden an dem Boden soltu auch etliche Stain / so groß als ein Brot legen vnd mit dem Grund zudeckhen / damit also die Rebstöcke inn grosser hitze sich künnen erfrischen vnd erkhülen / vnd die Regenwasser vnden bey der wurtzel nicht bleiben stehen / sondern sie destobas verzeren können.

Wann der Grund vnd Boden von steinen erlesen vnd ersaubert ist / vnd also nach erster arbeit auß gerechet / vnd das böse vnkraut außgereitet / als dann erwöle dir einen schönen lustigen tag / nach gelegenheit des Orts vnd Bodens / schneide vnd bereite die wurtzl an den Setzlingen / richte sie gegen der Mittag Sonne / vnd setze also den Setzling mitten in die Grueben / trit mit dem fueß darauff / thue das holtz an der wurtzln herauß / vnd lege es creutz weiß / eins gegen dem andern / darmit es also (wann du gueten grund vnd alten verwesenen Mist / od aber dz Erdreich / welches du im graben vorhin außgegraben hast / darauff wirffst) zubeiden seiten auß d Gruben herauß gegen dem nebenweg allenthalben könne vñ möge herfür stosst / dañ also wird d Rebstock desto mehr tragen.

Dise Manier Reben zupflantzē heisset man die doppelte Pflantzung / solches wird aber vom Rebholtz verstanden / damit / so ein holtz am stock verdirbt / doch das ander an stat desselbigen desto besser gerathe / bekleben sie dan alle beyde / so kan man nachmals eins vnder jnen / an statt deß verdorbenen pflantzn lassen. Dañ vnangesehen das die Rebschoß allwegen vil besser wurtzeln / Jedoch

so bleiben sie dagegen vil beschwerlicher / dann die Wiertzling / vngeacht das die Wiertzling nicht so lang können bleiben / sintemal die Rebschoß von Ihnen selbst Ihre eygne Wurtzeln vberkumen / Solche Jetzgemelte Rebschoß aber soll man allwegen von den dickesten / fruchtbarsten vnd schönsten Rebstöcken mit vil Ires gleichen / dermassen schneiden lassen / das sie beide Jung vnd alt holtz behalten können. Vier Jar lang bleiben sie vnfruchtbar. Aber man sihet dargegen / das sie auch biß Ins dreissigist Jar noch guet sein.

Wann man die Rebenschoß abgeschnitten hat / als dann soll man sie beschneiden / vnd nit mehr dann drey oder Vier / gleich auff das allermaiste thuen lassen / Darunder zwey gleich vber der Erd / die Andern aber vnder der Erden bleiben. Wo aber solche Schoß irgends ein Auge haben / so soll man sie mit den Negln abzwacken oder abstossen.

Wann du aber wilt die Gruben etwas kleiner machen / so soltu allwegen ein Jungen setzling zwischen zweyen gängen / wie es sonst mit den Setzlingen der Frucht tragenden Bawme geschicht / zwyer Schueche weit / eins von dem andern Pflantzen / vnd also vier Jar lang stehn lassen / damit mans kan widerumb / wann es herfür geschossen hat / Im andern oder dritten Jar darnach / wann sie nun guet / starck holtz bekommen / einlegen / Dann wo man die Weinreben dermassen zügeln wird / als dann ist es der Weinsteckhen oder Irgends einer andern vnderstützung dem Jungen schoß nit von nöthen.

Die Rebschoß soll man allwegen gleich / wann sie von Iren Stöcken sein genommen worden / mitten in die Grueb setzen / vnd sich gar nit vmb das kleben bekümmern / sie müssen aber etwas lengere leger haben / sie bekleben oder bekommen auch vil eher / wie obgesagt / dann die Wurtzlinge / gleich wie die gezweigten bleiben am körtzisten vnder allem Reben geschlecht.

Wenn du die Rebschoß gepflantzet hast / als dann soltu vnden den Bodn wol schlagen / damit sie desto eher die Wurtzeln bekommen / darnach soltu auch den Grundt der nebengange auff beyden seiten gleich nider werffen lassen / damit er nit auff die Jungen Pflantzen fallen könne.

Man

Man pflegt die Würtzling / sonst auch auff ein andere Weiß / zu pflantzen vnd setzen / dieselben nach der ordnung / entweders zwey oder aber nur eins gegen einander / nicht anderst das wie man Weidenstöck pfleget zu pflantzen / vnd werffen sie zue mit Erdreich / schlagen darnach den Boden wie oben gemelt worden.

Damit aber die Jungen Rebpflentzlein desto eher wurtzeln können / so ists nütz / das man zu allen Pflantzen geschnittne vnd grob gequetzte Eycheln vnd Wicken / oder aber Bonen sprewen / oder gueten verweßnen Mist / oder welches noch besser ist / frucht sprewern / so mans gehaben mag / welche ein gantz Jar oder lenger im frischen Erdreich gelegen sein / vor in die Grueben / im fall der Grund / in welchem du eine Reben zu pflantzen begerst / mager were / lassen strawen. Wann aber das Erdreich feist ist / soll man Weintrebern mit Weisser Trauben hilsen / wans rotte Reben sein / vnd zu den weissen rote hilsen gemischt in die Grueben schütten lassen.

Man soll auch kein frembd gewächs mitten vnder die Rebstock setzen lassen / vnangesehen das Jr vil entweders Bonen oder Kürbsen / vnd anders mehr darunder zu sehen pflegen / darumbē das dieselbē allen bittern safft / so jrer natur / von den Weinreben vnd der Erden sollen an sich ziehen. Dann alles das Jenig was vnder die Reben geseet wird / dasselb entzeucht den Reben alle jre Nahrung vnd Krafft hinweck / so thuet es auch mit seinem schattn vil schadens / Allein man wölle die Rebstöck so weit wie in Italien von einander setzen / vnd zwischen einem Jeden Reyen zwo / drey oder mehr Fürch machen / vnd solche frembde gewächs / wie man in Italien pflegt entweders mit Mertzen früchten / oder aber mit gueten Waitzen beseen.

Für allen andern dingen aber hassen die Rebstöck das Kelkraut / Lorberbawm Ephaw vnd Rättich / wie dann Columella vnd ander mehr dauon schreiben.

Man soll manchmals auch die Weinberg nit mit allerley stöcken vnder einander vermischt besetzen. Dann nicht ein Jede Reb kombt zu einerley zeit / zu dem so sein sie auch nit einerley art vnd Natur / Dann etliche tragen Jre früchte zeitlich / etliche aber sehr spatt. So sein die Treublein auch fast vngleich / vnd nicht

einerley art/ dan etliche sein Rot/ etliche schwartz/ etliche weiß/ eine Süeß/ die andern Sawer/ dise werhafft/ die andern nit. Ein Wein ist besser wann er eraltet/ der ander aber ist besser New oder aber im Most zu trincken: Einer begert dises Bawen/ der ander ein anders.

Derhalben man die Reben gewächs nicht vnder einander soll vermischen/ dann kein ding verderbt den Wein mehr/ noch so fast als wann die Früezeitigen Trauben zu den spatten/ vnd die weissen zu den Roten gelesen werdē/ seitemal jre Naturē einander zu wider sein.

Will man sie aber von allerley sort vnd art bey einander haben/ so soll man sie vnderscheidenlich/ vnd eine Jede art sonderlich zu samen pflantzen/ damit man desto besser möge mit Jhnen vmbgehen/ sie wissen zuschneiden/ zuhawen vnd zulesen/ nachdem es eines Jeden gewächs Natur vnd gelegenheit ist. Als nemlich die schlechtisten vnd schönesten zum ersten/ die Spätten aber zum aller letzten. Oder aber welches noch besser ist/ wann man will allerley sort Gewächs haben/ vnd solte etwo einsmals Jrgends ein vnglück darein schlagen/ damit man sich könte an den Spattragenden vnd letzten widerumb ergetzen oder erholen/ so soll man an statt dessen/ das man ohne das in einem Weingarten pfleget mancherley gewächs zu pflantzen/ sonderē eingeschlossen vnd von einander entscheidne Reben-Pflänzlein haben/ vnd demnach wenn man will mit mancherley art Rebstöcken beypflantzen.

Das Siebend Capittl.

Jn was Grund vnd Bodn der Länder/ mit was arbeit/ auch zu welcher zeit des Jars man die Newen Reben Pflantzen soll.

WAn man wil New Satzreben zeugen mueß man für allen dingen zusehen/ vnd gute acht haben/ auff die Landes art/ vnd die Rebenschoß/ von welchen solcher Newsatz mit Reben soll angerichtet werden. Dann gewiß vñ war/ das in fattem vnd feistem Erdreich die Reben allwegen geschlacht vnd fruchtbarer sein/ vnd doch gleich wol keines sondern Bawens bedürffen/ es sey dann das jnnerhalb zwey oder drey Jarn man der Wurtzl ein wenig new Mertz Erdreich/ nach dem es die zeit vñ Natur des Erdreichs erfordert/ oder aber sonst ein kleine hülff geben mueß.

Das

Das Sandecht oder Küßlecht Erdreich aber / vnd da die Reben nit allein zuuil geben / mueß man allwegen in mehrerm vnd stätterm baw halten / zu dem auch entweders mit Rinds oder Kuemist vnd nit mit Roß / Saw noch Schaffmist bemisten vnd tüngen lassen / dann von solchem Mist wurd das Rebholtz nur desto erger / dartzue der Wein vbel geschmach.

Es will auch an solchem Tüngen nit allzeit / sonder vil mehr an dem offt vnd fleissigem hawen / Rüren vnd bawen / am maisten gelegen sein / Derhalben sich auch die fleissigen vnnd Treuen Weinzierl auff des Mists werme nit sollen verlassen / sondern die Weinstöck als offt zu seiner gebürlichen zeit / als in dern kalten Landen im Früling: Inn den heissen vnd dürren Ortern / Item welche nit feucht sein / mitten im Herbst pflantzen damit also die Regen / so den gantzen Winter fallen / an statt gewässers / dieselbigen befeuchten / vnd die Wurtzl destoeher mit dem Erdreich bekleiben können: darnach auch die Natür Ihnen desto bessere Nahrung geben möge.

Das Achte Capittl.

Von der arbeit / das ist / vom hawen / schneiden vnd rüeren / das man an dee Jungen vnd starck gewachsenen Reben legen soll.

WAnn der Weinberg / wie oben gemelt / angerichtet / vnd man nu vermercken kan / das die Reben das Erst Jar gleich wöllen anfahen außzuschlagen / vñ das Erdreich anzunemen / (wie mans dann vmb halben Mayen wol sehen kan) Item wann man siehet / das die Reben die Augen mögen erleiden / als dann soll man anfahen dieselbigen mit dem Rebmesser / aber doch auch auff das gnaueste / vnd nach dem es vil holtz an den fürnemisten schossen haben / zu schneiden / damit man sie groß genueg / zu einem Stock wachsen erstarcken / vnd ein einziger stock darauß möge werden.

Man mueß aber für allen dingen sorgen / das der Schnit von dem Stammen auff das aller weiteste als müglich ist / vnd nicht zwischen zweyen enden / damit die Schoß nit verdorren / beschehe.

Man soll im nur allein sein holtz lassen / aber doch von allen

 seinen

seinen Augen reinigen / damit die Rebschoß desto dicker vnd sterkker wachsen mögen / wie dann solches gebreuchig.

Nach dem Schnit soll man sie anfahen zu hawen / vnd das Erdreich zu rüeren / dann den Jenigen Reben gebüert auch die Erste arbeit / aber man vberhauts nur zur ableistung / damit das Graß die Rebstöcke nicht vberwachse.

Man soll aber vnder dem hawen oder rüeren fleissig acht haben / das man die Wurtzl am stock nit beschedige / vnd dieselb von solchem beschedigen nit außdörre.

Es ist auch nit von nöthen das man allweg mit der hawen oder Karst das Erdreich vmbhawe / sondern man soll auch den Grund vmbwerffen / vnd das vnkraut inn der Wurtzl selbst zerschlagen vnd zerstossen / damit sie nit mehr können außschlagen noch wurtzeln.

Ehe man aber solches thuet / soll man zuuor zuesehen / ob etwan etliche holtz oder Rebschoß verdorben / wie dann am Ende des Wintermonats oder hinauß im Früeling geschicht / vnd was verdorben verzaichnen vnd merckhen / vnd an derselben statt im Früeling oder Mayen andere Rebschoß einsetzen oder legen.

Im andern Jar mag man die Jungen Reben / so wol als die alten stöck anfahen zu hawen / vnd aller hand arbeit daran wenden / allein das einlegen außgenomen / Dann Je mehr man die Jungen Reben vbet vnd bawet / Je besser sie auch von Tag zu Tag werden.

Wann man das dritte Jar am vmbhawen befindet / das die Jungen schoß wöllen anfahen zublüen / soll man Jhnen die Augen abstossen. Eben im selbigen Jar / soll man die Jungen Rebstöck auch tungen / vnd die grösten mit allem fleiß saubern vnd reinigen.

Wann aber solches geschicht / so kan man mit vnd neben der arbeit auch die stock tungen. Solcher sol aber entweders mit Kuhe als den besten / vnd nit mit Roß / Saw oder andern mist geschehen / allein es künne ein armer Weinzierl keinen andern / dann Roß vnd Sawmist bekommen / Wo aber nit / so thue mans mit dem Mergl oder Newem vnd Schwartzem Erdreich / welchs das allerbeste ist.

Im

Im Vierden Jar sol man die allerschwächisten vnd ergisten Schoß ohn einige zuethueung Irgents eines Eysens / sondern allein mit den Henden sittigklich abstossen vnd abbrechen / vnd die starcken oder schönisten zufriden lassen / damit man sehen kan / ob sie auch mit dem stock selbst vbereinskommen werden / darauß sie außgeschlagen sein / soches mueß aber ohn geuer im Mayen geschehen.

Damit aber von allerley hand arbeit die nit allein die Jungen erbawten / sondern die Alten vnd erwachsenen Reben betrifft / mit kurtz meldung geschicht. Ist die Erste Arbeit die vmbhawung / durch welche das Erdreich vil geschlachter / vnd desto mürber gemacht wird.

Die Ander / das vmbrüeren wie obgemelt / In welcher man die Stöck vnd Schoß pflegt in ein richtige ordnung zurichten / damit sie nicht hin vnd her von Iren stocken fladern / sondern bey Ihnen bleiben / vnd sich nit inn die Lufft spreutzen.

Die drit soll sein / das Rebeneinlegen oder das Rebenbiegen / von welchem man sich aber an den Jungen Rebpflantzen in das Ander vnd dritte Jar soll hüeten vnd enthalten / Es geschehe dann allein an etlichen orten / darzue solches falls wo das sterckste Rebholtz ist.

Vnd damit man solche Jetz gemelte Reben arbeit summarischer weise möge vernemen vnd wissen / so pflegt man inn den warmen landen / im Wintermonat / vnd im Jenner die Jungen Rebenschoß zu schneiden / vnd die alten des vergangenen Jars / zu reinigen / die Mueter vnd wurtzl zuentdecken / vnd darnach widerumb an den ein gelegten Reben zuarbeitten / oder da es von nöthen thuet / die Rebenstöck widerumb zubeschneiden / vnd Newe satz mit Reben zu machen / eben dieselbige zeit soll man auch den Reben die wurtzel entdecken / vnd alle die Jenigen welche des tungens bedürffen / zu betüngen In den Kalten Landen aber nit der gleichen / sonder solche arbeit wird in dem Mertzen verricht / vber ein kleine zeit wirfft man die offene grueben wider zue / vnd ehe die Reben anfahen zublüen / soll man dieselbigen entlauben vnd erbrechen / sonderlich wann man siehet das die Jungen schoß zu zart sein / das man sie nit darff alzuuil mit Fin-

C gern

gern berdechten / kurtz darnach solen die Reben stecken an die stöcke oder Pfäle nur einfach an hefften / dieselbige gantze zeit aber sollen auch der andern oben angezeigten arbeit nit vergessen.

Das Neunde Capittl.

Von allerley besondern gueten vnd seltzamen stücklein / vnd peltzung der Reben vnd derselben gewächs von lusts oder seltzamkeit wegen an den Reben zugebrauchen.

DIe Rebstöck am schneiden mit Ephau gekrönt / wie Palladius saget / werden die Reben von denselben trefflich fruchtbar / vnd tragen guetten herlichen vnd ein lange zeit werenden Wein / Aber vil besser zerknörste oder gestossne Eicheln vnd geknirste wicken inn die grueben geworffen machen / das die Rebstöck vil trauben gewinnen vnd tragen.

An den Rebstöcken vil Weins zu erkennen.

REiß vor dem Herbst / ehe die Weintrauben recht zeittig worden sein / von einer Weintrauben mit den fingern ein Börlein oder etliche fein gemehlich ab / vnd zertruck dieselben / so du vil saffts darauß dringest / so ists ein zeichen / das die Reben vil Wein werden gewinnen.

Item wann vil Korns vnd sonderlich vil Waitzen wird / so ist es auch ein anzeigung das die Reben vil Weins geben.

Item die stätten Regen im Früeling / zeigen an das herzliche starcke Wein wachsen werden.

Tyriacks Reben / vnd derselben Wein zu zügeln.

MAn soll das Rebholtz / welches man pflantzen will / drey oder Vier zwerg finger hoch von dem vnndersten

derſten ort ſpalten / vnd das Marck herauß ſchneiden / darnach an ſtadt deſſelbigen das Loch mit guetem Thyriac zue füllen / mit Pappr vmb binden / vnd alſo das geſpalten theil / ins Erdreich ſetzen.

Etlich laſſen ſich an dem nit benüegen / ſondern nemmen Thyriac / vnd gieſſen Jhn auff die Wurtzeln / Dann ſolcher Wein nit allein / ſondern auch die zerſtoßne Pletter Pflaſter weyß auff den ſchaden gelegt / widerſtehen allen gifftigen biſſen der Schlangen vnd anderer gifftigen Thieren auch der Peſtilentz Ja die Aſche ſelbſt auß dem Rebholtz geprent / Aber zu wiſſen vnd zu mercken daß das Rebholtz von Thyriac geſchnitten vnd eingelegt / ſeine Mütter Krafft vnd wierckung gar nit behalten / dann der Thyriac alle ſeine geſchmachen verlieret vnd dem Rebenſafft mit theilet.

Schlaffen machende Wein zu züglen.

THue oder ſtoſſe Opium oder Mandragoras ſafft in geſpaltne Rebſtöck wie oben von den Thyriacus Reben verſtanden / ſo werden die Reben einen ſchlaffenmachenden Wein geben.

Wann man vil Trauben die nit kern in ſich haben will.

SOll man das Marck auß den Regen zweigen die man ſetzen will an dem ort da es ins Erdreich kommen ſoll / nemen vnd mit einem naſſen Pappr zuſamen binden / vnd alſo in den Grund ſetzen / oder man ſtecke es in ein zwifel haubt (dann zwifell hilfft das daß holtz deſto eher wachſt kan) vnd ſetze ſie beyde alſo in den grund. Etliche wollen das man ſolle das zweige zum offtermal vnd ſo lang biß das die zweigling auß geſchlagen / mit dem Waſſer begiſſen darin Benoin ein lange zeit gebaiſt worden.

seinen Augen reinigen / damit die Rebschoß desto dicker vnd sterc-
cker wachsen mögen / wie dann solches gebreuchig.

Nach dem Schnit soll man sie anfahen zu hawen / vnd das Erdreich zu rüeren / dann den Jenigen Reben gebäert auch die Erste arbeit / aber man vberhauts nur zur ableistung / damit das Graß die Rebstöcke nicht vberwachse.

Man soll aber vnder dem hawen oder rüeren fleissig acht haben / das man die Wurtzl am stock nit beschedige / vnd dieselb von solchem beschedigen nit auß dörre.

Es ist auch nit von nöthen das man allweg mit der hawen oder Karst das Erdreich vmbhawe / sondern man soll auch den Grund vmbwerffen / vnd das vnkraut inn der Wurtzl selbst zerschlagen vnd zerstossen / damit sie nit mehr können außschlagen noch wurtzeln.

Ehe man aber solches thuet / soll man zuuor zuesehen / ob etwan etliche holtz oder Rebschoß verdorben / wie dann am Ende des Wintermonats oder hinauß im Früeling geschicht / vnd was verdorben verzaichnen vnd merckhen / vnd an derselben statt im Früeling oder Mayen andere Rebschoß einsetzen oder legen.

Im andern Jar mag man die Jungen Reben / so wol als die alten stöck anfahen zu bawen / vnd aller hand arbeit daran wenden / allein das einlegen außgenomen / Dann Je mehr man die Jungen Reben vbet vnd bawet / Je besser sie auch von Tag zu Tag werden.

Wann man das dritte Jar am vmbhawen befindet / das die Jungen schoß wöllen anfahen zublüen / soll man Jhnen die Augen abstossen. Eben im selbigen Jar / soll man die Jungen Rebstöck auch tungen / vnd die grösten mit allem fleiß saubern vnd reinigen.

Wann aber solches geschicht / so kan man mit vnd neben der arbeit auch die stock tungen. Solcher sol aber entweders mit Kuhe als den besten / vnd nit mit Roß / Saw oder andern mist geschehen / allein es künne ein armer Weinzierl keinen andern / dann Roß vnd Sawmist bekommen / Wo aber nit / so thue mans mit dem Mergl oder Newem vnd Schwartzem Erdreich / welchs das allerbeste ist.

Im

Im Vierden Jar sol man die allerschwächisten vnd ergisten Schoß ohn einige zuethueung Irgents eines Eysens / sondern allein mit den Henden sittigklich abstossen vnd abbrechen / vnd die starcken oder schönisten zufriden lassen / damit man sehen kan / ob sie auch mit dem stock selbst vbereinskommen werden / darauß sie außgeschlagen sein / soches mueß aber ohn geuer im Mayen geschehen.

Damit aber von allerley hand arbeit die nit allein die Jungen erbawten / sondern die Alten vnd erwachsenen Reben betrifft / mit kurtz meldung geschicht. Ist die Erste Arbeit die vmbhawung / durch welche das Erdreich vil geschlachter / vnd desto mürber gemacht wird.

Die Ander / das vmbrüeren wie obgemelt / In welcher man die Stöck vnd Schoß pflegt in ein richtige ordnung zurichten / damit sie nicht hin vnd her von Iren stocken fladern / sondern bey Ihnen bleiben / vnd sich nit inn die Lufft spreutzen.

Die drit soll sein / das Rebeneinlegen oder das Rebenbiegen / von welchem man sich aber an den Jungen Rebpflantzen in das Ander vnd dritte Jar soll hüeten vnd enthalten / Es geschehe dann allein an etlichen orten / darzue solches falls wo das sterckste Rebholtz ist.

Vnd damit man solche Jetz gemelte Reben arbeit summarischer weise möge vernemen vnd wissen / so pflegt man inn den warmen landen / im Wintermonat / vnd im Jenner die Jungen Rebenschoß zu schneiden / vnd die alten des vergangenen Jars / zu reinigen / die Mueter vnd wurtzl zuentdecken / vnd darnach widerumb an den ein gelegten Reben zuarbeitten / oder da es von nöthem thuet / die Rebenstöck widerumb zubeschneiden / vnd Newe satz mit Reben zu machen / eben dieselbige zeit soll man auch den Reben die wurtzel entdecken / vnd alle die Jenigen welche des tüngens bedürffen / zu betüngen In den Kalten Landen aber nit der gleichen / sonder solche arbeit wird in dem Mertzen verricht / vber ein kleine zeit wirfft man die offene grueben wider zue / vnd ehe die Reben anfahen zublüen / soll man dieselbigen entlauben vnd ebrechen / sonderlich wann man siehet das die Jungen schoß zu zart sein / das man sie nit darff alzuuil mit Fin-

gern beruchzen / kurtz darnach soltu die Reben stecken an die stöcke oder Pfäle nur einfach an hefften / dieselbige gantze zeit aber soltu auch der andern oben angezeigten arbeit nit vergessen.

Das Neunde Capittl.

Von allerley besondern gueten vnd seltzamen stücklein / vnd peltzung der Reben vnd derselben gewächs von lusts oder seltzamkeit wegen an den Reben zugebrauchen.

DJe Rebstöck am schneiden mit Ephau gekront / wie Palladius saget / werden die Reben von denselben trefflich fruchtbar / vnd tragen guetten herlichen vnd ein lange zeit werenden Wein / Aber vil besser zerknörste oder gestossne Eicheln vnd geknirste wicken inn die grueben geworffen machen / das die Rebstöck vil trauben gewinnen vnd tragen.

An den Rebstöcken vil Weins zu erkennen.

REiß vor dem Herbst / ehe die Weintrauben recht zeittig worden sein / von einer Weintrauben mit den fingern ein Börlein oder etliche fein gemehlich ab / vnd zertruck dieselben / so du vil saffts darauß dringest / so ists ein zeichen / das die Reben vil Wein werden gewinnen.

Jtem wann vil Korns vnd sonderlich vil Waitzen wird / so ist es auch ein anzeigung das die Reben vil Weins geben.

Jtem die stätten Regen im Früeling / zeigen an das herzliche starcke Wein wachsen werden.

Tyriacks Reben / vnd derselben Wein zu zügeln.

MAn soll das Rebholtz / welches man pflantzen will / drey oder Vier zwerg finger hoch von dem vn-

derften

dersten ort spalten / vnd das Marck herauß schneiden / darnach an stadt desselbigen das Loch mit guetem Thyriac zue füllen / mit Pappyr vmb binden / vnd also das gespalten theil / ins Erdreich setzen.

Etlich lassen sich an dem nit benüegen / sondern nemmen Thyriac / vnd giessen Jhn auff die Wurtzeln / Dann solcher Wein nit allein / sondern auch die zerstoßne Pletter Pflaster weyß auff den schaden gelegt / widerstehen allen gifftigen bissen der Schlangen vnd anderer gifftigen Thieren auch der Pestilentz Ja die Asche selbst auß dem Rebholtz geprent / Aber zu wissen vnd zu mercken daß das Rebholtz von Thyriac geschnitten vnd eingelegt / seine Mutter Krafft vnd wierckung gar nit behalten / dann der Thyriac alle seine geschmachen verlieret vnd dem Rebensafft mit theilet.

Schlaffen machende Wein zu zügln.

Thue oder stosse Opium oder Mandragoras safft in gespaltne Rebstöck wie oben von den Thyriacus Reben verstanden / so werden die Reben einen schlaffenmachenden Wein geben.

Wann man vil Trauben die nit kern in sich haben will.

Soll man das Marck auß den Regen zweigen die man setzen will an dem ort da es ins Erdreich kommen soll / nemen vnd mit einem nassen Pappyr zusamen binden / vnd also in den Grund setzen / oder man stecke es in ein zwifel haubt (dann zwifell hilfft das daß holtz desto eher wachß kan) vnd setze sie beyde also in den grund. Etliche wollen das man solle das zweige zum offtermal vnd so lang biß das die zweigling auß geschlagen / mit dem Wasser begissen darin Benjoin ein lange zeit gebaißt worden.

Das die Reben desto zeittiger auß-schlagen.

SO reib die Augen an dem frisch geschnitenem Rebholtz mit wasser darinnen Nittersatz gewässert worden ist / so schlagens in acht tagen auß.

Wann man will das ein Trauben mancherley als Weiß vnd Schwartz Berlein trage.

SOll man zwey vnderschiedliche Rebholtz von zweyerley art Treublein nemen / dieselben in der mit von einander thuen / also das der spalt nit durch die Augen gehe / auch von dem Marck nichts herauß kome vnd einen theil zu dem andern binden / vnd der massen zusamen kleiben / das sich die Augen recht zusamen richten / gleich als wurden von zweyen ein Aug / dann mit Papyr vnd zähem Laim die zweig verbinden / vnd also einsetzen / darnach zum offtermalen begiessen / so lang biß das sie außschlagen.

Trauben lang frisch zu behalten.

SChneide sie nach dem Volmond im schönen wetter vmb die Vierde stund des Tags so der Taw abgetrücknet ist / ab / darnach in ein gesältzens Wasser / welches sambt einem wenig gesottnen Wein vermischt / gestossen / vnd auff Gersten stro gelegt so bleiben die Weinber lang frisch. Etlich legen sie in Würtzel safft.

Etlich stossen die Trauben stingl in siedens Bech / vnd haltens ein weil darin darnach thuen sie es an die Sonne 2. Tag / darnach legen sie es auff ein stro / das eins das ander nit berüere / Also bleiben sie frisch vnd grüen ein gantzes Jar.

Das Zehende Capitl.

Von.

Von allerley gebresten vnd mangeln der Weinreben vnd derselben Artzneyung.

Gerißne Reben zu hailen.

DJe Rebstöck werden zum offtermaln von den starcken Winden oder von den hawern mit dem karst verwundet / auff dieselben schäden soll man ein rain Erdreich kleiben / das mit Gaiß oder Schaffmist vermengt sey / vnd sie so offt vmbrüeren.

Die Reben wider den Frost oder Kelten zu schützen.

DEr frost oder kelten mag den Rebstöcken keinen schaden thuen noch sie verderben / so man hin vnd wider im Weinberg heufflein von dürrem Mist oder Stro legt vnd dieselbigen zu der zeit des anfallenden frosts anzündet / so bricht der rauch der kelten die Krafft / das sie den Reben gar nit schaden kan.

Geschicht es aber das die Reben erfrüren so scheinet alß wolten die Trauben verderben / so soll man nider vnd kurtz genueg abschneiden / das die Krafft desto besser im holtz bleibe / dann auffs künfftig Jar tragen solche Reben zweifeltige frucht dargegen.

Wider den Reiffen.

DJe Reben empfahen von dem Reiffen nit so leichtlich einen Schaden / so man sie wans außschlagen oder geschlagen haben / desto spatter lest schneiden / dann das spat Reben schneiden macht die Reben allererst blüen / wan die Sonne anfacht des krefftiger vnd wermer zu werden.

Wider den Brenner oder Blitz.

DEn Brenner oder Blitz zertheilen als offt er sich inn der Lufft gesamlet hat / vnd auff die Reben fallen will / soll man allenthalben / vmb die Weingarten oder Weinstöck Mist heuffl von Khüe vnd Gaiß mist machen vnd dieselbigen anzünden.

Wann aber der Brenner die Reben etwas beschediget hat / so soll man Wurtzl von wilden Kürbsen oder Coloquinten nemen vnd im Wasser beissen / darnach mit demselbigen Wasser die beschedigten Reben begiessen.

Vnfruchtbare Reben Fruchtbar zu machen.

DIe Rebenstöck mit lang zuuor hin / auffgefangenen vnd auff gehebten Mans oder Weibs harm gemehlich begossen / vnd als bald mit guetem Erdreich durcheinander vermischt vnd zuegedeckt / macht die Reben fruchtbar. Solches mueß aber allwegen im Herbst geschehen.

Wann den Reben an der fruchtbarkeit abgienge.

SO siehet man die Rebstöck allzuuil mit Rotem Laub behenckt sein / alß dann soll man die Rebstöck als bald mit Mans oder Weibsharm begiessen das hilfft.

Für das vil trengen oder zähern der Reben.

WAnn die Rebstöck zähern / vnd des gar zuuil / ists ein zeichen das sie alle Jre krafft gantz vnd gar verloren haben / als dann soll man die stöck der wainenden Reben verwunden / darnach mit Oel das halb eingesotten ist / oder mit vngesalznem Oel beschmiren / darnach mit dem aller scherffisten Essigen.

Den

Den Reben die zuuil holtz haben / zu helffen.

WElche Rebstöck verwildet vnd zuuil frisch vnnd Geil seind / die mueß man kurtz schneiden / wo aber solches noch nit helffen will / so mueß man die Wurtzl entdecken vnd Wassersand mit eim wenig Aschn oder Stain darzue legen / vnd also die Wurtzln erquicken vnd erküelen.

Wann die Trauben an den Stöcken erdorren vnd verwelcken.

SOll man das dürre theil hinweck reissen / vnd das ander thail mit Wein Essig vnd Rebholtz Aschn durch einander vermischt / besprengen / Oder noch vil besser die Wurtzl mit starckem Pruntz / so lang auffbehalten werden / begiessen.

Für Faulende Trauben.

ES sein etliche stöck welcher frucht / ehe sie recht zeittig werden als bald faulen / wider solchen schaden schütte alte Asche oder Sand zu der Wurtzl / oder schütte rings vmb die Stöck Gerstenmel mit Pürtzl samen vermischt.

Für der Rinder biß vnd Athem / so den Weinreben schedlich.

DEr Khüe oder Ochsen biß vnd Athem / sein den Reben überauß schedlich / damit sie aber den Reben nit schaden / so begeuß einen Jeden Rebstock vnden mit Wasser / darinn Ochsen oder Khuekot vnd dergleichen gewässert sein worden / So haben die Khüe oder Rinder einen hefftigen scheihen / an dem Gestanck vnd greiffen die Reben nit an.

DEn Brenner oder Blitz zertheillen als offt er sich inn der Lufft gesamlet hat / vnd auff die Reben fallen will / soll man allenthalben / vmb die Weingarten oder Weinstöck Mist heuffl von Khüe vnd Gaiß mist machen vnd dieselbigen anzünden.

Wann aber der Brenner die Reben etwas beschediget hat / so soll man Wurtzl von wilden Kürbsen oder Coloquinten nemen vnd im Wasser beissen / darnach mit demselbigen Wasser die beschedigten Reben begiessen.

Vnfruchtbare Reben Fruchtbar zu machen.

DJe Rebenstöck mit lang zuuor hin / auffgefangenen vnd auff gehebten Mans oder Weibs harm gemehlich begossen / vnd als bald mit guetem Erdreich durcheinander vermischt vnd zuegedeckt / macht die Reben fruchtbar / Solches mueß aber allwegen im Herbst geschehen.

Wann den Reben an der fruchtbarkeit abgienge.

SO siehet man die Rebstöck allzuuil mit Rotem Laub behenckt sein / alß dann soll man die Rebstöck als bald mit Mans oder Weibsharm begiessen das hilfft.

Für das vil trengen oder zähern der Reben.

WAnn die Rebstöck zähern / vnd des gar zuuil / ists ein zeichen das sie alle Jre krafft gantz vnd gar verloren haben / als dann soll man die stöck der wajnenden Reben verwunden / darnach mit Oel das halb eingesotten ist / oder mit vngesaltznem Oel beschmiren / darnach mit dem aller scherffisten Essich besprengen.

Den

Den Reben die zuuil holtz haben / zu helffen.

WElche Rebstöck verwildet vnd zuuil frisch vnnd Geil seind / die mueß man kurtz schneiden / wo aber solches noch nit helffen will / so mueß man die Wurtzl entdecken vnd Wassersand mit eim wenig Aschn oder Stain darzue legen / vnd also die Wurtzln erquicken vnd erküelen.

Wann die Trauben an den Stöcken erdorren vnd verwelcken.

SOll man das dürre theil hinweck reissen / vnd das ander thail mit Wein Essig vnd Rebholtz Aschn durch einander vermischt / besprengen / Oder noch vil besser die Wurtzl mit starckem Pruntz / so lang auffbehalten werden / begiessen.

Für Faulende Trauben.

ES sein etliche stöck welcher frucht / ehe sie recht zeittig werden als bald faulen / wider solchen schaden schütte alte Asche oder Sand zu der Wurtzl / oder schütte rings vmb die Stöck Gerstenmel mit Pürtzl samen vermischt.

Für der Rinder biß vnd Athem / so den Weinreben schedlich.

DEr Khüe oder Ochsen biß vnd Athem / sein den Reben überauß schedlich / damit sie aber den Reben nit schaden / so begeuß einen Jeden Rebstock vnden mit Wasser / darinn Ochsen oder Khuekot vnd dergleichen gewässert sein worden / So haben die Khüe oder Rinder einen hefftigen scheuhen / an dem Gestanck vnd greiffen die Reben nit an.

Für die Raupen vnd vnziffer.

DJe Raupen vnd Erdleuß thuen den Reben keinen schaden wann man das Rebmesser mit Bocksbluet oder Esels oder Beernschmaltz oder Oel darin die Raupen oder zerstossener Knobloch gesotten / leßt schmiren.

Die Rebwürm zuuertreiben.

MAn soll in die Weingarten einen rauch machen entweders mit därrem Rindts mist / oder mit Galbano, oder mit alten gebranten solen / oder Hirschhorn / oder von Weiber Haar / oder man soll Petonien inn dem Weingarten für solch geschmeiß zügeln.

Für Gold Kefern.

DAs die Gold Kefern den Reben nit schaden / sol man dieselbigen des nachts wann der Mon im Löwen oder Scorpion / im Schützen oder Stier ist / schneiden. Oder soll die Reben mit wasser sprengen / darinnen Krebß auß fliessendem Wasser zehen Tag lang an der Sonnen gestanden / vnd gewessert worden.

Für Ameissen.

DJe Ameissen pflegen das Rebholtz gemeingklich biß auff das Marck zu fressen vnd zuuerderben / damit aber solches nit geschehe soll man die Rebstöck mit Rinds koth oder Esels schmaltz schmieren.

Wider die Weingarten Würm.

Die

DIe Weingarten wurm thuen den Reben keinen schaden / so man sie mit einem Oel darein solche Thier oder Raupen / wie mans an den Rosen stöcken findt / legt / schmieret. Oder so man die Wurtzl vnd das ober theil an den Rebstöcken / wan man sie einsetzet mit dünnen Rindskoth bestreichet / Eben jetz gemelts mittl vertreibt auch die Schnecken / würme vnd Goldtkeferlein / beuor aber soman das Rebmesser mit Oel darein die Spanischen Mucken gebeitzet sein worden / zuuor schmieret / wann aber solch vnziffer die Reben verderbt hat / so soll man dieselbigen mit gebrandtem Hirschhorn oder mit Rinderem Mist / Esels hüeff / oder Geißhorn lassen berauchen.

Was für Baume oder Kreutter den Rebstöcken in den Weingarten schedlich sein.

DEr Lorber bawm hasel staude vnd das Köelkraut sein den Rebstöcken am schedlichsten / darumb soll mans in die Weingarten nit setzen / zweygen noch pflantzen / sondern in denselben außreutten.

Das deinem Weingarten oder andern Feldern kein Schaur schade.

SO nimb der schlechten gedrimmerten Corallen Puluer vnd spreng es in die 4. ecke deines Weingartens oder Felds / vnd so vmb vnd vmb das wetter schaden thuet / so geschicht doch deinem grundt nichts vnd wird vil reichlicher dan ander tragen.

Das die Weinbeer vnd alle andere frücht Muscateller geschmach haben.

MAche ein Loch in die Reben oder in einen Baum

vnd thue darein Bisem oder Scanonea darnach verschlage vnd vermache das Loch wol dieselben frücht werden den rechten Mußcatell geschmach haben.

Das X. Capitel.

Kurtze Summarische Beschreibung / was für arbeit vnd zu welcher zeit durchs gantze Jar man inn eim Jeden Monat in den Weingarten ec. verrichten soll / darnach sich ein Jeder Weinzierl oder Hawer hat zurichten.

Erstlich

IM Jenner soll man in den temperierten vnnd warmen Landen die Reben schneiden bey hellem lautterm wetter / vnd wie Palladius lehret / den Reben die schuech außziehen / das ist / die Erd vmb die Rebwurtzeln vmbhawen vnd öffnen / vnd alles was vberflüssig vnd schedlich hinweck raumen / auff das sie durch der Sonnen tempffung herfür gebracht vnd gelocket werden. Aber solches inn Landen die nit so warm sein / als inn Italien die Lande sind in den Hornung zu sparen / vnd zuuerschieben / Aber Wein vnd ander Garten mag vnd soll man inn dem Monat tüngen / von welchem schreibet Palladius im 2. Buech am 1. 11. vnd 13. Capitll.

Im Hornung setzt man im zuenemenden Mon die Reben von zwey oder dreyen Jarn die allbereit gewurtzelt haben / vnd lest die einJärigen Reben würtzling vnangetast / dann sie wollen vnuerruckt sein von wegen des wenigen saffts vnd krafft / die in Jhnen ist. von diser arbeit liß Palladium im 3. Buech am 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 20. 27. 28. 29. 30. vnd 33. Capitll.

Im Mertzen soll man die Reben vnd Baumb schneiden / vnd das Erdreich rüeren / hawen vnd ackern / Von diser arbeit schreibt Palladius im 4. Buech am 1. vnd 7. Capitll.

Im Aprill ist auch zeit die Jungen Reben zum andernmal zu rüeren

rüeren vmbzuhawen vñ abzuschneiden / seitemat sie Jetzt am leichtigisten geschnitten werden / Aber etlich wöllen das man die ersten drey Jar die Reben in disem Monat mit keinem Eysen soll berüeren / Von diser Weingarten arbeit wegen liß *Palladium* im 5. Buech am 6. Capitll.

Im Mayen soll man die Weingarten Jeten / das vnkraut vnd graß außrupffen / die Erd vnd Reben zum andermal rüeren / vnd mit der nechsten Erden bedecken vnd füettern damit sie die hitz nit verletze. Dergleichen soll man auch an den Reben alle vbersich üßling die kein frucht tragen hinweck hawen.

Die aller bequemist zeit ist in disem Monat Reben zu impffen ehe dann sie außschlagen.

Wiewol sie etliche auch in dem Herbst impffen / so mag man doch auch in disem Monat die Reben impffen / ob schon der Alte stamm außschlecht / aber die Jungen zweig mueß man lang zuuor / dann sie außschlagen abschneiden / vnd vnder dem Erdreich woll bewaren / das sie nit außschlagen.

Inn der zeit soll man auch die Reben / wann das wetter zu trucken will sein graben / das erquickt die durstigen Rebstöck / macht sie lufftig / vnd werden von der eröffnung desto frischer.

Es ist auch von nöthen / das man die Setzling grüeben inn diser zeit vmbhawe / vnd dises nennet man setzlings grueben / auß welchen man die Setzling nimbt / vnd sie nach zweyen oder dreyen Jarn an andere ort versetzt.

Inn disem Monat soll man auch den Wein ab ziehen doch dz man die Vaß nit gar vol fülle / damit der Wein nit ersticke / sondern ein wenig lassen wahnn stehn / damit er Lufft haben möge. Von diser arbeit schreibt *Palladius* im 6. Buech am 2. 4. vnd 13. Capitll.

Im Brachmonat sollen die geimpffte Rebstöck vmbhawet sein / vnd alles erbrechen der Reben in disem Monat volbracht werden.

Was oben auß an den Reben mehr vber wachsen will / soll man hinweck thuen / dann es ist genueg an einem zweyg der vbersich wechst an einē Newen Rebstock / deßgleichen an allē Rebstöckē/

 welche

welche auff die Baum oder Gländer gezogen werden / die nebenäst so welck sindt vnd keine frucht tragen abhawen.

Item die Reben an die stecken mit Stro binden / wie Palladius Im 7. Buech am 3. vnd 11. Capitl lehret.

Im Julio oder Hewmonat Rathen Constantinus / wan man in disem Monat die Reben rüeren will / soll mans morgens ehe die Sonne auffgehet thuen / biß zwo stund auff den Tag / vñ das nit zu tieff / kraut soll man alles aufflesen vnd zuuor das Graß / nachfolgends das zerrüttet Erdreich wider zusamen thuen / Allermeist aber soll man bey den volkommenen Rebstöcken raumen / das macht die Trauben groß vnd zeittig wann die stock also im Erdreich stehen / mag man in disem Monat das dritt bandt hawen verrichten / wann etwa das Wetter die stecken vmbschlecht / wie Palladius im 8. Buech von der Weingart arbeit am 6. vnd 8. Capittl schreibt.

Im Augustmonat soll man die Reben vmb die Trauben entlauben vnd abgipffeln / wann sie langsam vnd spat herfür wöllen / auff das sie des mehr hitz von der Sonnen empfahen / auch waich hawen wans dise noth erfodert. Von dieser Weingart Arbeit leheret Palladius in 9. Buech am 1. 2. vnd 3. Cap.

Im Herbstmonat soll man nach des Kaysers Constantini angeben / die vil fruchtbaren Rebstock zaichnen / deßgleichen die vnfruchtbaren / auff das man dise außhawen vnd die andern weitter Impffen oder pflantzen möge / vnd geschicht die bezaichnung mit Oel vnd Bech durcheinander zerlassen.

In dem Monat soll man auch die Ahorn bletter samlen an der Sonnen dorren / darin man die Weintrauben will behalten.

In disem Monat werden die Trauben vnd Jre Börlein vol vnd fahen an zu zeitigen es werden auch die hüetter bestellt. Von disem liß Palladium im 10. Buech am 18. Capittl.

Im Weinmonat liset / presset / vnd Fernet man den Most oder Wein / von welcher Wein vnd Weingart arbeit / schreibt Palladius 11. Buech am 3. 4. 5. 6. 7. 9. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. vnd 23. Capitl. Vnder welcher arbeit auch das mit fleiß zu mercken. Wann der Wein nit soll zäch werden / noch zuuil böser feuchtigkeiten in sich haben / so soll man lesen / im

abnemenden

abnemenden Mon vnd in seinem gewissen *asspectit* oder zeichen/ Wann auch der Wein im abnemenden Mon gelesen wirdt/ so setzt er sich desto eher/ wird lautter vnd bleibt krefftiger/ von dem ersten trunck an biß zu dem letzten.

Inn disem hernach volgendem Wintermonat gräbt man auch an etlichen orten vnd Landen vmb die Reben/ vnd vmbschüttets mit Laugen/ Staub/ Aschn/ Saich/ Wein trüesen oder sprzeiern/ vnd was man sonst täglichs zur handt hat/ die Reben damit vor kelten zu bewaren.

Item an warmen vnd trucknen orten oder Landen/ pflegt man nach der Regl *Constantini* inn dem Wintermonat auch die Reben zu pflantzen/ zu grueben vnd stecken zu ziehen/ dann was Reben man an solchen orten nach dem Herbst schneidet/ die geben vberauß schöne wurtzeln vnd Schoß/ aber was man in dem Früeling schneidet/ das gibt mehr frucht/ Von dises Monats Weingarten arbeit liß *Palladium* im 22. Buech am 2. 3. 9. 10. vnd 12. Capittl.

Im Christmonat sagt *Constantinus*, mag man in den warmen Landen auch die Reben pflantzen/ vnd den Most oder Newen Wein inn disem Monat reinigen/ wan er auff gehort hat zu Gieren/ als dann soll man die Fässer abwischen/ vnd den vnflat vnd faumb der sich oben angefangen hat/ Diß mag geschehen entweders mit dürren blettern/ vom Griechischem Hew oder sonst mit saubern Henden vnd tüchern/ Man soll auch die Stain in den Weingarten auß klauben vnd abraumen.

Wiewol nu hie oben von Monat zu monat auch zuuor sonst genueg vermeldt vnd angezaigt/ zu welcher zeit/ im welchem monat Jede Weingarten arbeit verricht werden soll/ so werden doch von den *Astronomis* zum Weingarten hawen vnd bawen auch zu schneidung der Reben/ auch noch besondere zeit vnd Aspect benennet. Als wann der Mon ist Im zeichen Stier/ Jungfrawe/ Steinbock vnd mit einen dienstlichen *Aspect Saturni*, das man in denselben soll die Weingarten hawen vnd bawen für ains.

Fürs ander wan der Volschein ist im zaichen Stier/ Löwen/ Jungfraw oder Schützen/ das man in denselben soll die Reben schneiden/ welches wol trewlich vermainet/ vnd guet were wans

 alle zeit

allezeit also obseruirt vnd in den ermeldten Tagen verricht werden köndte.

Dieweil aber der gemaine einfeltige Lay der Weinhawer die bestimbten außerwelten Tag nit allzeit obseruiren, vñ seine arbeit eben auff denselben nit anrichten / geschweigen von wegen der arbeit vberflus verrichten kan / mueß ers / wie vnd wan er kan vnd mag / vnd nit wie gern er wolt / iedes verrichten / vnd dem lieben Gott das gedeyen beuelhen / welcher gleich wie er ein Herr ist aller Gestirn vnd Himels zaichen / auch dieselb regieret / vnd in seinen Allmechtigen henden hat / Also kan er auch die widerwertigen zaichen vns zu guettem regiern vnd schicken / das vns dieselben auch zum allerbesten gedeyen / vnd vnser arbeit so wol gerathe / wann wirs anderst in seinem namen mit Gottes forcht anfahen vnd verrichten / als wans in den allerbesten zaichen geschehen were.

Beschluß der Weingarten / vnd Wein arbeit.

Jetzt ist Dweingart arbeit vollendt /
Auch der Wein gfast wie mans bekendt.
Nu legen sich die Hawer zu ruhe /
Vnnd sehen weitter wie man Jhm thue.
Habn achtung auff die Nebl vnd Windt /
Des künfftigen Jars gwiß losung sind.
Vil loß Täg nacheinander gehn /
Vnd hoffen dann es werd wol stehn.
Wie dann dieselbn hernach erzelt /
Vnd Jhms ein Jeder hat erwölt.
Den Wintter vber vnd Faßnacht /
Mit guetem muet bey Tag vnd Nacht.
Der arbeit wol ergetzen sich /
Loben vnd dancken Gott billich.
Das ers so reichlich hat begabt /
Ergetzt jr mühe / die sie gehabt /

Durch

Durchs gantze Jar all Monat frist/
Wie dan solchs zmal auch billich ist.
Biß darbeit thuet wider angan/
Als dann so fahens wider an.
Wie ob nach einander gemeldt/
Gott zlob zehr/ vnd znutz der Welt.
In des Herren Christi Namen/
Das Wolgeräht sprecht all Amen.

Das XII. Capitll.

Etliche besondere gewisse Reguln auß des Esderæ Propheten Prophecey/ vñ der Bauern auch Weinhawer Practick gezogen/ in gemein allen Weinhawern der zeit nach zuwissen vnd zuobseruiren auch darnach zurichten von nöthen.

Die Erst.

IStder Abend vnd Christnacht klar/
Ohn Wind vnd Regn nimb eben war.
Auch scheint die Sonn des Morgens fein/
Dasselb Jar wird werden vil Wein.
Gehn die Wein inn der Christnacht vber/
So mach vil Faß vnd Wein züber.
Dann es wirdt sein ein guet Wein Jar/
Das sag ich dir vnd glaubs fürwar.

2.

Wann der Weinnacht tag vnd New Jar/
Auffn Sontag gfelt/ bsorgt man fürwar.
Des Weins Ernd soll gferlich stan/
Am Erchtag vnd Pfingstag wol an.

Soll werden ein mitl Wein Jar/
Des soltu nemen fleissig war.

3.

So windig ist Sanct Stephans nacht/
Verseʒt die Wein/ das hab in acht.

4.

Truckhner Merʒ vnd nasser Aprill/
Auch küeler May/ wers glauben will.
Füllen die Kellr vnd Kasten frey/
So geben auch die schewern vil Hew.

5.

Vincentzen Sonnenschein bringt vil Wein/
Dergleich Sanct Paulus Sonnenschein.
Vil fruchtbarkeit am Wein vnd Getreid/
Das merck mit fleiß zu eim beschaid.

6.

Wann Groß mucken mit gsang her roscht/
Ehe dann die Reben fürher sprost.
So hoff ein guetts Jar vnd Weins gnueg/
Bereite auch zum Oel ein krueg.

7.

Sanct Görg vnd Marx droen vns vil/
Arges/ wer das gelauben will.
Abniemmendt mit dem ♄ zeichen behend/
Wann nach Sanct Marx der nechst Abendt.
Vber ein kompt vnd zam gfüegt wird/
Als dann der Wein gern verdirbt.

Den

8.

Der May käel vnds Brachmonat naß/
Füllen den Hawern Bodn vnd Faß.

9.

Vrbani vnd Pancratii schön/
Sein zeichn des gueten Wein ohn hön.

10.

Blüet der Wein im vollen schein/
So gibts vil Weinber auch vil Wein.

11.

Der klare Tag vnd Sonnenschein/
Der Himelfart Mariæ rein.
Bedeuttet vil des gueten Wein/
Dabey man mag offt frölich sein.

12.

Wann der erste Tonner im Jar/
Gehöret wird helt man fürwar.
Vnd der Mon im Stier zeichen ist/
Oder im Fisch zu aller frist.
Bedeuts des Weins glückseligs Jar/
Aber der erst Tonner nimb war.
In der Jungfraw troet für war/
Dem Wein ein vbl vnd böses Jar.

13.

Nach des hundtsterns auffgang zwar/
Das ist inn hundts Tagen glaub war.
Wann der erst Tonner wird gehört/
Vnd dhawer Irer bitt gewert.
Auch der Mon ist im Wasserman/

Bedeuts Weins gnueg dyn abelan.
Zu hoffen auffs nechst volgendt Jar/
Drauff merck vnd nimb dirs ebenwar.

14.

Wann der Wein blüet auff dem feldt/
Auch der hyler wie man dannhelt.
So verkert sich der Wein im Vaß/
Das mercke vnd behalts mit maß.

15.

Im Julio mische dein Wein/
Mit Wasser ztrincken inn gemein.

16.

Wer im Hew nit waidlich gabelt/
Im schnitte nit seer zapelt.
Vnd im Lesen nit frue auffsteht/
Der erferts wies im Winter geht.

Im Herbstmonat zu mercken/

17.

VIl warme Nacht bedeutten sein.
Süeß Wein aber vngesund sein.
Die küelen Nacht zu aller stund/
Bedeutten saur Wein / aber gsundt.

18.

Zur Leß zeit soll man mercken fein/
Das die Weinbör bleiben allein.
Sechs oder sieben Tage reiff/
Inn der zeit dieselben angreiff.
Mit lesen vnd pressn als breüchig ist/

Wo

Wo nit / so wiß zu aller frist.
Wann du daruor / auch darnach list/
Der Wein wird vmbstendig vnd gbrist.
Beschwerst / verderbest auch die Rebn/
Die Lehre merck die zeit deins Lebn.
Liß auch den Wein zu aller frist/
Wann der Mon vnder der Erden ist.
Im zaichen Löwen vnd Wasserman/
Inr Wag / Steinbock vnd Scorpion.
Dann der Wein so gelesen wird/
Im alten Mon vil stercker wird.
Als wann man inn dem Newen list/
Das merck von mir dweils dein nutz ist.

19.

Wann der Wind weth von Orient/
So ist der Wein am schwechsten bhendt.
Am krenckstem vnd gar bald verkerht/
Erzeigt auch bald was auß im werd.
Wehet der Wind frisch oder starck/
So ist der Wein auch frisch nit arck.

Das XIII. Capitll.

Wie man Herbsten das ist im Herbst / wann die Weinbör zeittig worden / dieselben erkennen / mit dem Weinlesen / Pressen / Gheren vnd aller Weinarbeit vmbgehen / vnd dieselben verrichten soll.

DIe aller letzte Reben arbeit ist dise / das man die zeitigen Weintrauben soll ablesen. Solches soll aber nit ehe geschehen / man wisse dann eygentlich das die Trauben gar zeittig sein oder nit / welches man an dem soll erkennen.

 Erstlich

Erstlich wann die Weintrauben süeß sind / klar vnd rain scheinen / vnd kleben an den fingern / die Bören abgenomen / anfahen klein vnd runtzlet zu werden / vnd schnell auffgehen / welches das Erst vnd beste zaichen ist.

Etlich halten das für die ander Prob wann die Trauben vnd Körnlein schwartzfarb sein / vnd bleiben zu dem gantz bloß vnd ohn ein Marck / wann sie auß den Börlein auß getruckt werden.

Also auch wann man ein boer oder zway von den Trauben abbricht / vnd man nicht empfindet / das die statt da die Böer gestanden inn seiner gestalt / wie vor bleibt / Vnd das die andern Böer nit mehr wachsen.

Wann dise zaichen vorhanden / so soll man lesen / wan die zeit schön / vnd der Himel klaar vnd lauter ist / vnd das es müglich zu der zeit so der Mond im abnemmen vnd vnder dem Erdreich ist / dann solch lesen macht den Wein desto besser vnd langweriger. Es ist auch ein Wein im alten Mond gelesen stercker vnd besser / weder der im Newen Mond gelesen wirdt.

Das man aber dem Jetz ermelten brauch zu wider vnd gemainclich gern list wans regnet / oder zuuor geregnet hat geschicht am maisten von wegen der menig vnd des mehrer ergebung / aber nit von wegen sterckung oder langwirigkeit des Weins / welcher brauch / auch die wahl der baiden zeit zu lesen hierin noch einem Jeden beuor gesetzt.

Wann aber die Weinber gelesen / ehe sie recht zeittig worden sein / so wird der Wein blod / schwach vnd gering / vnd nit lang werhafft oder bestendig / sonder bricht ehezeit / lest man im aber auch zuuil Reiff vnd zeittig werden / vnd die Wein trauben noth leiden von hitz oder Kelten / so faulen die Wein vnd werden eben so wol Prüchig von dem Reiff oder Kelten / vnd nit Natürlich guet noch gsund zu trincken.

Derhalben welcher ein recht gueten bestendigen Wein haben will der lasse zu ermeldter zeit / solche von kelten erfaulte Weinber außwerffen / sie bringen sonst dem gueten Wein grossen schaden / so wol als wann die Weintretter mit allerley koth vnd vnflath bemailigten / vnsaubern vnd vngewaschen Füessen darin vmb knotten vnd tretten / mit welchen sie den Wein nit wenig infi-

cieren

gern ist vñ durch auß nit war, wie etlich sagen / Das der Wein alles auß Ihme herauß gieren / Derhalben Ihnen solches ernstlich zuuerbieten vnd zu weren / auch darob zu sein / das alle Weintretter ehe sie anfahen zu tretten / die Füesse als offt waschen / damit sie den Most nit verunrainigen.

Die Weintretter oder Weinleser sollen auch mit sondern fleiß das Laubach / die grüenen vnzeitigen sauern / verdorten vnd sonst faulen Treublein von den andern frischen vnd zeittigen Trauben außlesen.

Item vnder dem Weintretten stossen oder Keltern soll man nit Brot / zwifel oder Abschlag essen / das sie nit prosen in den Most zetten / noch Farkraut in die Keller bringen oder legen / damit der Wein keinen schaden oder Irgendts einen prästen dauon emphahe oder bekomme.

In etlichen Landen vnd orten pflegt man die ab vnd außerlesenene Trauben besonder in grosse Standen / Dergleichen auch die faulen vnd vnzeitiger Weinber oder Trauben besonder zu samlen / vnd Jedes besonder zu tretten / damit nit eins vnder das ander vermengt werde / vnd machen also zweyerley Most.

Den Ersten vnd besten den man erstlich schlecht einmal auß den getretnen Weinbörn oder Trauben presset / vnd in besondere Ständen abziehet.

Den Andern den man auß den Jetzt vberbliebenem Weintrauben presset / seitemal sie noch safftig vnd weinig sind / thuen dieselbigen / auch die Jenigen faulen vnd vnzeitigen Weinböer oder Trauben vnd derselben Korndlein noch baß tretten vnd stossen / vnd volgends drey oder Viermal außpressen / Aber diser Ander Wein wird von wegen der faulen vnzeitigen groben gestoßnen Weinböern vnd derselben körndlein zwar etwas vnlieblicher vnd herter zutrincken. Darumb pflegt man gemeinklich den Ersten guten Wein / der nur einmal getretten vnd gebreß worden ist / besonders / vnd den andern auch besonders / zu fassen vnd zubehalten / Darumb das er desto lenger ligen mag auch je lenger er ligt je besser er wird.

Solchen außgepresten Most / pflegen etlich in verteckten Standen oder Pottingen / Etlich aber in fassen vergieren zu lassen / wie es einem Jeden gefelt.

 Aber

allezeit also obseruirt vnd in den ermeldten Tagen verricht werden köndte.

Dieweil aber der gemaine einfeltige Lay der Weinhawer die bestimbten außerwelten Tag nit allzeit obseruiren, vñ seine arbeit eben auff denselben nit anrichten / geschweigen von wegen der arbeit vberfluß verrichten kan / mueß erß / wie vnd wan er kan vnd mag / vnd nit wie gern er wolt / iedes verrichten / vnd dem lieben Gott das gedeyen beuelhen / welcher gleich wie er ein Herr ist aller Gestirn vnd Himels zaichen / auch dieselb regieret / vnd in seinen Allmechtigen henden hat / Also kan er auch die widerwertigen zaichen vns zu guettem regieren vnd schicken / das vns dieselben auch zum allerbesten gedeyen / vnd vnser arbeit so wol gerathe / wann wirs anderst in seinem namen mit Gottes forcht anfahen vnd verrichten / als wans in den allerbesten zaichen geschehen were.

Beschluß der Weingarten / vnd Wein arbeit.

JEtzt ist Dweingart arbeit vollendt /
Auch der Wein gfast wie mans bekendt.
Nu legen sich die Hawer zu ruhe /
Vnnd sehen weitter wie man Jhm thue.
Habn achtung auff die Nebl vnd Windt /
Des künfftigen Jars gwiß losung sind.
Vil löß Tag nacheinander gehn /
Vnd hoffen dann es werd wol stehn.
Wie dann dieselbn hernach erzelt /
Vnd Jhms ein Jeder hat erwölt.
Den Wintter vber vnd Faßnacht /
Mit guetem muet bey Tag vnd Nacht.
Der arbeit wol ergetzen sich /
Loben vnd dancken Gott billich.
Das ers so reichlich hat begabt /
Ergetzt jr mühe / die sie gehabt /

Durchs

Durchs gantze Jar all Monat frist/
Wie dan solchs zmal auch billich ist.
Biß darbeit thuet wider angan/
Als dann so fahens wider an.
Wie ob nach einander gemeldt/
Gott zlob zehr/ vnd znutz der Welt.
In des Herren Christi Namen/
Das Wolgeräht sprecht all Amen.

Das XII. Capitll.

Etliche besondere gewisse Reguln auß des Esderæ Propheten Prophecey/ vñ der Bauern auch Weinhawer Práctick gezogen/ in gemein allen Weinhawern der zeit nach zuwissen vnd zu obseruiren auch darnach zürichten von nöthen.

Die Erst.

IST der Abend vnd Christnacht klar/
Ohn Wind vnd Regn nimb eben war.
Auch scheint die Sonn des Morgens fein/
Dasselb Jar wird werden vil Wein.
Gehn die Wein inn der Christnacht vber/
So mach vil Faß vnd Wein züber,
Dann es wirdt sein ein guet Wein Jar/
Das sag ich dir vnd glaubs fürwar.

2.

Wann der Weinnacht tag vnd New Jar/
Auffn Sontag gfelt/ bsorgt man fürwar,
Des Weins Ernd soll gferlich stan/
Am Erchtag vnd Pfingstag wol an.

 Fall

allezeit also obseruirt vnd in den ermeldten Tagen verricht werden köndte.

Dieweil aber der gemaine einfeltige Lay der Weinhawer die bestimbten außerwelten Tag nit allzeit obseruiren, vñ seine arbeit eben auff denselben nit anrichten / geschweigen von wegen der arbeit vberflus verrichten kan / mueß erß / wie vnd wan er kan vnd mag / vnd nit wie gern er wolt / iedes verrichten / vnd dem lieben Gott das gedeyen beuelhen / welcher gleich wie er ein Herr ist aller Gestirn vnd Himels zaichen / auch dieselb regieret / vnd in seinen Allmechtigen henden hat / Also kan er auch die widerwertigen zaichen vns zu guettem regiern vnd schicken / das vns dieselben auch zum allerbesten gedeyen / vnd vnser arbeit so wol gerathe / wann wirs anderst in seinem namen mit Gottes forcht anfahen vnd verrichten / als wans in den allerbesten zaichen geschehen were.

Beschluß der Weingarten / vnd Wein arbeit.

JEtzt ist Dweingart arbeit vollendt /
Auch der Wein gfast wie mans bekendt.
Nu legen sich die Hawer zu ruhe /
Vnnd sehen weitter wie man Jhm thue.
Habn achtung auff die Nebl vnd Windt /
Des künfftigen Jars gwiß losung sind.
Vil loß Tag nacheinander gehn /
Vnd hoffen dann es werd wol stehn.
Wie dann dieselbn hernach erzelt /
Vnd Jhms ein Jeder hat erwölt.
Den Wintter vber vnd Faßnacht /
Mit guetem muet bey Tag vnd Nacht.
Der arbeit wol ergetzen sich /
Loben vnd dancken Gott billich.
Das ers so reichlich hat begabt /
Ergeтzt jr mühe / die sie gehabt /

Durch

Durchs gantze Jar all Monat frist/
Wie dan solchs zmal auch billich ist.
Biß darbeit thuet wider angan/
Als dann so fahens wider an.
Wie ob nach einander gemeldt/
Gott zlob zehr/ vnd znutz der Welt.
Jn des Herren Christi Namen/
Das Wolgeraht sprecht all Amen.

Das XII. Capitll.

Etliche besondere gewisse Reguln auß des Esderæ Propheten Prophecey/ vñ der Bauern auch Weinhawer Prácticf gezogen/ in gemein allen Weinhawern der zeit nach zuwissen vnd zu obseruiren auch darnach zürichten von nöthen.

Die Erst.

JSt der Abend vnd Christnacht klar/
Ohn Wind vnd Regn nimb eben war.
Auch scheint die Sonn des Morgens fein/
Dasselb Jar wird werden vil Wein.
Gehn die Wein inn der Christnacht vber/
So mach vil Faß vnd Wein zuber.
Dann es wirdt sein ein guet Wein Jar/
Das sag ich dir vnd glaubs fürwar.

2.

Wann der Weinnacht tag vnd New Jar/
Auffn Sontag gfelt/ bsorgt man fürwar.
Des Weins Ernd soll gferlich stan/
Am Erchtag vnd Pfingstag wol an.

 Soll

Soll werden ein mitl Wein Jar/
Des soltu nemen fleissig war.

3.

So windig ist Sanct Stephans nacht/
Verseczt die Wein/ das hab in acht.

4.

Truckhner Mertz vnd nasser Aprill/
Auch küeler May/ wers glauben will.
Füllen die Kellr vnd Kästen frey/
So geben auch die schewern vil Hew.

5.

Vincentzen Sonnenschein bringt vil Wein/
Dergleich Sanct Paulus Sonnenschein.
Vil fruchtbarkeit am Wein vnd Getreid/
Das merck mit fleiß zu eim beschaid.

6.

Wann Groß mucken mit gsang her roscht/
Ehe dann die Reben fürher sprößt.
So hoff ein guetts Jar vnd Weins gnueg/
Bereite auch zum Oel ein krueg.

7.

Sanct Görg vnd Marx droen vns vil/
Arges/ wer das gelauben will.
Abnemmendt mit dem ♉ zeichen behend/
Wann nach Sanct Marx der nechst Abendt.
Vber ein kompt vnd zam gfüegt wird/
Als dann der Wein gern verdürbt.

Der

8.

Der May käel vnds Brachmonat naß/
Füllen den Hawern Podn vnd Faß.

9.

Vrbani vnd Pancratii schön/
Sein zeichn des gueten Wein ohn hön.

10.

Blüet der Wein im vollen schein/
So gibts vil Weinber auch vil Wein.

11.

Der klare Tag vnd Sonnenschein/
Der Himelfart Mariæ rein.
Bedeuttet vil des gueten Wein/
Dabey man mag offt frölich sein.

12.

Wann der erste Tonner im Jar/
Gehöret wird helt man fürwar.
Vnd der Mon im Stier zeichen ist/
Oder im Fisch zu aller frist.
Bedeuts des Weins glückseligs Jar/
Aber der erst Tonner nimb war.
In der Jungfraw troet für war/
Dem Wein ein vbl vnd böses Jar.

13.

Nach des hundtsterns auffgang zwar/
Das ist inn hundts Tagen glaub war.
Wann der erst Tonner wird gehört/
Vnd dhawer Irer bitt gewert.
Auch der Mon ist im Wasserman/

 Bedeuts

Bedeuts Weins gnueg dhn abelan.
Zu hoffen auffs nechst volgendt Jar/
Drauff merck vnd nimb dirs ebenwar.

14.

Wann der Wein blüet auff dem feldt/
Auch der hyler wie man dannhelt.
So verkert sich der Wein im Vaß/
Das mercke vnd behalts mit maß.

15.

Im Julio mische dein Wein/
Mit Wasser ztrincken inn gemein.

16.

Wer im Hew nit waidlich gabelt/
Im schnitte nit seer zapelt.
Vnd im Lesen nit frue auffsteht/
Der erferts wies im Winter geht.

Im Herbstmonat zu mercken/

17.

WJl warme Nacht bedeutten fein.
Süeß Wein aber vngesund sein.
Die küelen Nacht zu aller stund/
Bedeutten saur Wein / aber gsundt.

18.

Zur Leß zeit soll man mercken fein/
Das die Weinbör bleiben allein.
Sechs oder sieben Tage reiff/
Inn der zeit dieselben angreiff.
Mit lesen vnd pressn als breüchig ist/

Wo

Wo nit / so wiß zu aller frist.
Wann du daruor / auch darnach list/
Der Wein wird vmbstendig vnd gbrist.
Beschwerst / verderbest auch die Rebn/
Die Lehre merck die zeit deins Lebn.
Liß auch den Wein zu aller frist/
Wann der Mon vnder der Erden ist.
Im zaichen Löwen vnd Wasserman/
Inr Wag / Steinbock vnd Scorpion.
Dann der Wein so gelesen wird/
Im alten Mon vil stercker wird.
Als wann man inn dem Newen list/
Das merck von mir dweils dein nutz ist.

19.

Wann der Wind weeh von Orient/
So ist der Wein am schwechsten bhendt.
Am krenckesten vnd gar bald verkerht/
Erzeigt auch bald was auß jm werd.
Wehet der Wind frisch oder starck/
So ist der Wein auch frisch nit arck.

Das XIII. Capitl.

Wie man Herbsten das ist im Herbst / wann die Weinbör zeittig worden / dieselben erkennen / mit dem Weinlesen / Pressen / Gheren vnd aller Weinarbeit vmbgehen / vnd dieselben verrichten soll.

Die aller letzte Reben arbeit ist dise / das man die zeitigen Weintrauben soll ablesen. Solches soll aber nit ehe geschehen / man wisse dann eygentlich das die Trauben gar zeittig sein oder nit / welches man an dem soll erkennen.

 Erstlich.

Erstlich wann die Weintrauben süeß sind / klar vnd rain scheinen / vnd kleben an den fingern / die Bören abgenomen / anfahen klein vnd runtzlet zu werden / vnd schnell auffgehen / welches das Erst vnd beste zaichen ist.

Etlich halten das für die ander Prob wann die Trauben vnd Körnlein schwartzfarb sein / vnd bleiben zu dem gantz bloß vnd ohn ein Marck / wann sie auß den Börlein auß getruckt werden.

Also auch wann man ein boer oder zway von den Trauben abbricht / vnd man nicht empfindet / das die statt da die Böer gestanden inn seiner gestalt / wie vor bleibt / Vnd das die andern Böer nit mehr wachsen.

Wann dise zaichen vorhanden / so soll man lesen / wan die zeit schön / vnd der Himel klaar vnd lauter ist / vnd das es müglich zu der zeit so der Mond im abnemmen vnd vnder dem Erdreich ist / dann solch lesen macht den Wein desto besser vnd langweriger. Es ist auch ein Wein im alten Mond gelesen stercker vnd besser / weder der im Newen Mond gelesen wirdt.

Das man aber dem Jetz ermelten brauch zu wider vnd gemaincklich gern list wans regnet / oder zuuor geregnet hat geschicht am maisten von wegen der menig vnd des mehrer ergebung / aber nit von wegen sterckung oder langwirigkeit des Weins / welcher brauch / auch die wahl der baiden zeit zu lesen hierin noch einem Jeden beuor gesetzt.

Wann aber die Weinber gelesen / ehe sie recht zeittig worden seind / so wird der Wein blod / schwach vnd gering / vnd nit lang werhafft oder bestendig / sonder bricht ehezeit / lest man im aber auch zuuil Reiff vnd zeittig werden / vnd die Wein trauben noch leiden von hitz oder Kelten / so faulen die Wein vnd werden eben so wol Prüchig von dem Reiff oder Kelten / vnd nit Natürlich guet noch gsund zu trincken.

Derhalben welcher ein recht gueten bestendigen Wein haben will der lasse zu ermeldter zeit / solche von kelten erfaulte Weinber außwerffen / sie bringen sonst dem gueten Wein grossen schaden / so wol als wann die Weintretter mit allerley koth vnd vnflath bemailigten / vnsaubern vnd vngewaschen Füessen darin vmb knotten vnd tretten / mit welchen sie den Wein nit wenig infi-

cieren

giern ist vñ durch auß nit wat, wie etlich sagen / Das der Wein alles auß Jhme herauß gieren / Derhalben Jhnen solches ernstlich zuuerbieten vnd zu weren / auch darob zu sein / das alle Weintretter ehe sie anfahen zu tretten / die Füesse als offt waschen / damit sie den Most nit verunrainigen.

Die Weintretter oder Weinleser sollen auch mit sondern fleiß das Laubach / die grüenen vnzeitigen sauern / verdorten vnd sonst faulen Treublein von den andern frischen vnd zeittigen Trauben außlesen.

Item vnder dem Weintretten stossen oder Keltern soll man nit Brot / zwifel oder Abschlag essen / das sie nit prosen in den Most zetten / noch Farkraut in die Keller bringen oder legen / damit der Wein keinen schaden oder Jrgendts einen prästen dauon emphahe oder bekomme.

In etlichen Landen vnd orten pflegt man die ab vnd außerlesenene Trauben besonder in grosse Ständen / Dergleichen auch die faulen vnd vnzeitiger Weinber oder Trauben besonder zu samlen / vnd Jedes besonder zu tretten / damit nit eins vnder das ander vermengt werde / vnd machen also zweyerley Most.

Den Ersten vnd besten den man erstlich schlecht einmal auß den getretnen Weinbörn oder Trauben presset / vnd in besondere Ständen abziehet.

Den Andern den man auß den Jetzt vberbliebenem Weintrauben presset / seitemal sie noch safftig vnd weinig sind / thuen dieselbigen / auch die Jenigen faulen vnd vnzeitigen Weinböer oder Trauben vnd derselben Korndlein noch baß tretten vnd stossen / vnd volgends drey oder Viermal außpressen / Aber diser Ander Wein wird von wegen der faulen vnzeitigen groben gestoßnen Weinböern vnd derselben körndlein zwar etwas vnlieblicher vnd herter zutrincken. Darumb pflegt man gemeinklich den Ersten guten Wein / der nur einmal getretten vnd gebreßt worden ist / besonders / vnd den andern auch besonders / zu fassen vnd zubehalten / Darumb das er desto lenger ligen mag auch je lenger er ligt je besser er wird.

Solchen außgepresten Most / pflegen etlich in verteckten Ständen oder Pottingen / Etlich aber in fassen vergieren zu lassen / wie es einem Jeden gefelt.

Aber die Standen sollen mit guetem Sarge oder Däcke zue gedeckt sein / damit der dunst oder die Krafft des Mosts od' Weins / nit verdempffe oder verrieche vil besser aber als bald er sich gesetzt nur inn die fässer gefast / vnd inn denselben abgieren lassen.

Zaichen des verjhrten Mosts oder Weins/

DAs aber der Newe Most verioren hab / ist bey dem zu erkennen / wann das auffsteigen oder auffwallen des Mosts sich gelegt hat / vnd also nit mehr vbersich steiget / Als dann pfleget man den verjörten Most / so in der Standen also abgegieret hat / durch eingeflochtene seyhen / abzelassen vnd in die Fässer einzufassen.

Jnn Bayrn / auch wol in Oesterreich vnd in andern Landen mehr / da man sonderlich den Wein weit zu füeren hat / vnd wañ fürnemblich Kauffleut vorhanden / die jhn als bald weckfüren / pfleget man gemeincklich alle guete vnd böse / faule / herte vnd vnzeittige Weinbör durch einander zu tretten / vnd an die stat in ein darzue verordente Pottign oder Standen von der Preß abzeseyhen / vnd vber Nacht stehen zu lassen / darnach schlecht in die Fässer zu fassen / vnd also einen einigen Wein auß gueten vnd bösen / faulen vnd harten / zeitigen vnd vnzeitigen Weinbör zu machen / vnd lassen den Wein also in Vässern abgieren.

Aber es geschehe solches wie es wöll / so soll man doch die Weinfaß nit gar füllen / sondern ein guet theil vngefült lassen / damit der Most darin verJehren kan / doch soll man die Vaß nichts desto weniger so lang das der Most keinen schaum mehr geben will / aber doch auch nit gar an die stat oder zuuol zuefüllen / vnd allweil der Most also Jehret / den spunt nit zueschlagen / sondern vil mehr ein Näpff oder Teckl vom stro / Hew oder aber auß Tegl gemacht / das fein hoch vnd holl ist / vber die spundtloch stürtzen.

Es soll aber vnder des ein gueter Haußuatter gleich wol auch des keines wegs vergessen für sein Haußgesindlein einen Affter Wein zumachen vnd die Weintrebern / die man vorhin hat außgepreßt klein zerbrocken vnd in zwey Faß schütten / vñ frisch Brunwasser

wasser / souil die noth erfodert / daran giessen / vnd biß das Wasser die vberbleibend Weinlete Krafft auß den Trebern gezogen / stehn lassen darnach anzäpffen / das ist ein guet getranck für das gesinde.

Etlich aber ziehen sölchen Afftterwein als bald die Trebern anfahen zu faulen vnd zu souielen in besondere Vässer ab / so bleibt er desto lenger guet vnd geschmach.

Etlich aber füllen auch auff die abgezognen Trebern / als allweil dieselben guet bleiben / als offt man dauon lest / wasser nachin / wie man einem kletzen Most pflegt zu füllen.

Ein besonder gueter brauch der Alten / in Mosten schönen lautern / raynen vnd Subtilen Wein zumachen.

Nimb Most so bald er nur verjehret hat / vnnd ziehe den selben ab auß einem Faß ins ander / so wird der Wein ein desto subtilere Mueter / welche sich lest vil besser halten / vnd im Früeling dieselbige vil rainer vberkommen / wan der Wein auff der Heffen ligt.

Zu dem vermainten die Alten / das der Wein / so stets oder eine lange zeit auff seinem Ersten leger oder heffen ligt / soll seinen Natürlichen wolgeschmach verlieren / vnd einen andern Rauhen / starcken oder vbl schmeckenden geschmachen vnd Saporem der sehr dick von der Substantz ist / vberkommen / wie mans an den Bayrischen vnd Osterreichischen Weinen spüret / allweil sie auff Jrer Mueter der Alten Heffen ligen / das sie vil Rüdischer / rauher vnd gröber / wans aber abgezogen / wie gelehret / vil linder vnd wolgeschmacher / auch gesünder sein / vnd weniger Weinsteins / Grieß vnd dergleichen Kranckheiten erwecken vnd machen.

Disem gebrauch nach will Hesiodus das / so man die Wein sol vnd will abziehen / man den Obern vnd den vndern am boden / von dem Mittern soll entscheiden / dann ein Jeder ober Wein beim spund verreucht / von wegen das Jhne der Lufft zunahendt ist / desto ehe / vnnd wird des geringer / der aber am bodn auff den Heffen ligt / verdirbt des geschwinder / Der

mitter aber ist der best vnd weret lang / vnd nutriret oder nehret auch vil besser / Daher dann auch das Sprichwort, vnd gewöhnlich Rhümen der Wierd kombt / die sagen dürffen / sie künnen / mögen vnd vnd wöllen / dreyerley Wein auß einem Vaß geben.

Es wollen aber etlich nit / das der Wein an seiner Mutter dem Gleger soll verderben / sonder das er des besser vnd stercker / auch des lenger guet bleibe / Ist wol wahr / wan der Wein auß besondern auß gelesnen frischen vnd wolzeitigen / auch nit faulen oder schimblsigen Weintrauben gepresset. Er wird aber nach dem abziehen auch des linder vnd lieblicher zu trincken. Wann er aber von vilen faulen vnd schimlichen / auch gefrornen Weintrauben gelesen oder gepresset / vnd sich solche gen boden setzt / wierd das gleger auch faul vnd schmecket / vnd verdirbt der Wein desto eher / oder bekombt einen geschmachen dauon.

Das XIIII. Capitel.

Wie man die Faß zu fassung des Wein mosts halten / bereiten vnd reukhen soll.

Die Weinfas sollen an keinem temmen / sonder reschem ort behalten werden / vnd nit schimlich / auch vor bösen geruch bewaret sein / vnd wann man den Weinmost darein fassen will / mit warmen gesaltznem Wasser sauber vnnd reihn auß geschwencket / an der Sonnen getrucknet / vnd mit guetem weissen Weirauch vnd Myrrhen oder mit hernach verzaichneten hößlen spänen außgereicket / vnd nach solchem reucken verspundt werden / das d rauch darinnen bleibe / so werden die Wein bewaret / vnd erhalten vor bösem zufall vnd der Wein wolgeschmach.

Etlich sieden Welsch Nußlaub im Wasser vnd pflegen mit dem Wasser die Vaß auß zu schwencken / ist auch guet.

Ein andere Reuckung vnd zuebereitung der Vässer.

Man

MAn leg die Väſſer darein man den Wein füllen wil / auff die Gandter / vnd kehr den ſpunt vnder ſich / vnd ſetz ein Kolfewer darunder / vnd für ein Pfenning oder mehr Venediſchen Weyrauchs auff die Kolen gethan / das der rauch in das Vaß gehe / darnach ſchoppe man den ſpund wol zue.

Aliud.

ITem leg die fäſſer auff die Gandtner darein man den Wein füllen will / vnd thue zuuor ein hand vol Saltz wol braun gebrent darein / darnach für 3 pfenning gebranten Weins auff das gebrandte Saltz in das Vaß nachin groſſen / vnd ein tüechlein im gebrandten Wein netzen / anzünden vnd zu dem ſpundt hinein laſſen fallen / ſo entzündet ſich der gebrandte Wein im Faß / vnd wird ein gueter rauch vnd bleibt der Wein darinn auch beſtendig vnd wolgeſchmach.

Das XV. Capitel.

Was vnder der Gier des wein Moſts zu gebrauchen das ein Moſt nit zufaſt Jehren ſoll / damit er ſüeß bleibe / vnd herwiderumb wie er gierend gemacht / das er friſch werde.

SChneid 4. od 5. ſüeß Oepffl entzwey / vñ wirff ſie ins Vaß / wann der Moſt die krafft auß den Oepffeln gezogen / So thue aber 4. ander darein / vnd alſo biß der Moſt verjehret hat / als dan thues wider herauß / ſo wird er ſüeß.

Oder las das Vaß ein ſpann oder zwo wahnn / oder lehr ſtehen / ſo gieret der Moſt vnder ſich / vnd bleibt auch ſüeß.

Vnd herwiderumb zerſchneid drey oder 4. ſawr Opffel mitten von einander vnd legs in den Moſt / wan derſelben geſchmachen auch außgezogen / ſo thue andern darein / biß der Moſt wol gierend wird / ſo wird der Wein friſch vnd guet / vnd diß iſt zu den waichen Märtweinen nutz zugebrauchen / damit ſie auch eins friſcher werden.

Das der Most am Gyeren nit außlauffe.

MAch ein krantz auß Poley / Müntzen oder Wolgemüet / vnd leg den vmb den spund oder schmiere den Boden inwendig vmb den spund herumb mit Khuemilch oder Khüeken / Oder wirff ein stücklein keß ins Vaß / so behelt der Keß die vbrige grosse hitz / das der Most nit herauß gieret.

Oder thue kren samen darein / so wird er auch wolriechent / vnd süeß dauon / vnd stercket den magen vnd das Haubt.

Wasser vom Most zuscheiden.

WAns im Weinlesen zu fast regnet / vnd vil wassers in den Most kommen ist / damit der Wein durch des wassers sehre vermischung nit verderbe / so zeuch den Wein stracks nach der Ersten Gier oder als bald er sich gesetzt hat / in ein anders Vaß ab / so bleibt das wasser von seiner schwere wegen am boden. Man mueß aber die Faß nit zu nider anzäpffē sonst gieng das wasser auch mit. Aber zubesorgen diser Regl vnd Lehr wird selten geuolgt vil weniger diselbige gehalten / dieweil man sonderlich gern siehet das vor vnd in der leß zeit waidlich regne / damit man nur desto mehr Mosts oder Weins bekeme / welches Niemands zuverargen / auch nit so fast schaden kan / dieweil solches der Obrist Wetter herr thuet / der auß Wasser guetten Wein machen / kan er auch das Regen wasser wol in guetten Wein verwandln / vnd das gedeyhen darzu geben / das der Regen dem Wein auch nit schaden wird. Wann im nur offtmals des Weins im Keller / auff der straß oder am Wasser nit schadet.

Das sich der Most oder Wein nit verfengt sondern werhafft vnd starck werde.

FŒnum Græcum darein gethan das hilfft.

Das

Das der Most guet vnd starck werde.

GVeten Vierdigen Wein gesotten vnd inn den Most gethan in ein Jedes Fueder zwey oder drey Seidlein / macht den Wein starck vnd guet.

Das der Most biß er zu einem Wein wirdet / einen gueten geschmachen vberkomme.

ZErstoß Beyfueß / dieweil er noch grüen ist / vnnd henck Jhn in den Most / biß er zu Wein wird / so gewindt er einen gueten geschmachen.

Jtem ehe der Most anfaht zu gieren / So thue ein handuol Senff in das Faß / vnd rüers mit einem stecken wol durcheinander / auff ein halbe stund / so bleibt der Wein allwegen süeß.

Gueten Rheinischen Most oder Wein zumachen / das er süeß bleibt vnd nit seuger oder zäch werde.

WAnn der Most am Jehren auffwirfft / so nimb ein gebrandten Wein / der guet vnd starck ist / vnd geuß 2. oder drey halbe Seidlein darein / so wird der Wein dauon guet / wann er sein zeit gehabt vnd magst Jhn behalten wie lang du wilt.

Wie man guete starcke Wein in Mosten machen soll.

WAnn der Most im Gieren ist / vnd begont abzu nemmen / vnd doch von den Jehren noch warmen ist / so gieß Most darein der Erst von der Preß herkompt / darzue gestossen Weinstein nach deinem guet bedüncken / vnd laß also vnder einander verjeren / vnnd wenn er sich gesetzt /

thue Jhm aber also / vnd das Viermal / vnd laß das Vaß nit vbergehn / so wird der Wein starck.

Wie man die Wein bereitten / vnd gar wol bewaren sol / das sie bey Jrer Krafft vnd gueten Farb biß ans Endt bleiben.

WAnn der Most anfehet zu Jehren so stoß ein schüssel vol wachalter spän / hopffen oder Beyfueß samen / Spikonard oder gedort Kornblüe / welches du vnder denen wilt / darein / so behelt sich der Wein bey der Farb vnd krafft / vnd wann der Wein verjerret hat / so thue es wider herauß / das es nit darnach schmeckendt werde / so bleibt er bey seiner krafft vnd guetten Farb biß ans Endt.

Den Most bald lautter zu machen.

GJeß in ein Eymer Mosts ohn geuerd ein Becher Weinessigs / so wird der Wein innerhalb dreyer Tagen gantz Rainn vnd lauter.

Etlich thuen auch des Erdreichs auß den Weingarten darin der Wein gewachsen ist / darein / 2. oder 3. handvol in ein Faß / so setzt er sich innerhalb 24. stunden.

Ein Anders.

THue Hagenbuechen späne / in ein Weinfaß / schütte den Newen Most daruber / so setzt er sich innerhalb 24. stunden / vnd wirfft kein einigen giest von sich.

Die in Campania vnd beuor die Burger im Stättlein Troia, brauchen dises Recept vberauß gern / damit sie nit allein destomehr veriehrten Weins haben / sondern auch Jhre Rappes Wein dauon vnd damit machen künnen.

Aber

Aber ein anders Einen Most ehe er anfahet zu Jehren süeß zu machen.

NJm zu einem Fueder Weins ¼ küe warme oder sonst / abgenommene gewarmte lablete Milch vnder das Krafftmel vermischt / wolgerüert vnd durcheinander zertrieben / vnd in den Most gethan / vber zwo stund darnach ein Maß herauß gelassen / vnd mit souil Wasser zuegefült / das thue zween oder 3. Tag nach einander / verstehe mit dem herauß lassen / wasser füllen vnd rüeren / so der Wein lautter worden / Zeuch jhn in ander wolgezeuckts vñ geschmachs Vaß ab / Nim für 2. ₰ : Galgandt / für 4. pfen : Zymmetrinden / für ein pfen : Aneyß / für 2. ₰ Mandelkern / für 1. pfenn : Feyel wurtzen / alles klein gestossen vnd in einem säcklein vnd in den Wein gethan / vnd dem Wein etlich Tag als lang du wilt stehen vnd rueken lassen.

Einem Wein oder Most zu helffen / welcher auff den Essig sticht / Anzick ist / oder begont Essig saur zu werden.

WAnn ein Most der auff obgeschriebne Weyß nit bereitet ist / wolte anfahen Sauer zu werden / soltu / wan du solchem fürzu kommen begerest 2. pfunt gesotten Rosinlein nemen vnd so lang biß sie sich auff blähen baissen / darnach in das achte thail des Mosts werffen.

Oder man lasse den Most durch einen Sand auß dem fliessenden Wasser durch seyhen vnd in ein ander Vaß thuen.

Etlich thuen ein wenig saiffenlaugen in den Wein / so vergehet dem Wein die Sewer.

Etlich hencken in ein Fueder Weins ein Becher vol langer Danzapffen oder souil Waitzen gereiniget von belgen / vnd ein pfunde Newes Wachs so wird der Wein für dem anzickhen behüettet.

NImb hopffen bluemen / Beyfuß samen oder *Fenum Græcum*, vnd thues in das Vaß / so der Most Jeßret so bricht dir kein Wein / vnd wen er verJeßret / so thueß wieder herauß / das der Wein nit darnach schmeckend werde.

Item thue wachalter wurtzl in den Most dieweil er gieret / vnd gebeuttelt Mel / wer der Wein Jetzund gebrochen / erkeme wider zu seiner Krafft.

Das sey genueg wie man dem Wein in Mosten vnder der Gyer warten / damit vmbgehen vnd dieselben vor allen künfftigen bösen zuefällen verhüetten soll.

Das XVI. Capitl.

Wie vnd wan man die Keller bewaren / den Wein ruhen lassen / füllen vnd halten soll.

MAnn soll die Weinkeller vor allen vblschmeckhend vnd stinckhenden dingen verhüeten / rain vnd sauber halten / vnd vnder den Vässern vber all schon fegen oder kehren / wann es noth thuet / Im Sommer die Thüer vnd die fenster danit die Sonne auff die Vässer oder in die Keller scheine / bewarn / vnd dieselben im Winter wol verschopthalten / das kein kelten hinein mag vor den Ostwinden vnd vor dem Donner vnd Blitz verhüetet werden / das sie nit hinein kommen / vnd den Wein schaden / so soll man auff die Weinfässer Eysene blech vnd Saltz darauff oder Khüßlingstain auff die spund legen.

Item wan man Winters zeitten in den Keller gehet / soll man die Thür nach sich fleissig zu thuen / das die Kelte nit darein schlage / Auch kein kolfewer in den Keller anmachen / welches dem Wein gar schedlich ist / dan der Dampff legt sich in die Wein / das sie nachmals gern verstossen.

Item die Weinkeller sollen gegen Mitternacht / wo sie statt haben ligen / nit feucht / sondern frisch vnd mit Küßlingstain gepflastert /

gepflastert / oder mit groben sand beschüttet vnd von allerley nahend darbey ligendem bösen gestanck vnd geschmach frey sein / Auch weder stinckende keß noch sauers kraut vnd dergleichen nit darein gelegt werden / dann kein ding so leichtlich zuuerderben oder zuuergifften als der Wein / sonderlich in den Mosten oder wan er noch New ist / vnd die Wein Fässer im Keller also geleget werden / damit sie einander nit berüeren / vnd das man in der zeit des Volwerchens / dar zwischen vnd darzüe kommen mag.

Item welche Keller thür vnd Fenster stehen gegen dem Sud vnd Nordtwinden / das ist gegen Mitternacht / Ihr gebürliche Dampfflöcher oder Fenster haben / die seyen die besten / die mag man zu zeiten offen lassen / wann der Himel hell vnd haitter ist / vnd die gükülten Windt wähen / doch das solches geschehe am Abendt nach Nidergang oder Morgens vor Auffgang der Sonnen / wan es nicht haiß ist / aber von den Ostwinden vnd für vbriger hitz oder kellen / das ist vmb Johannis *Baptistæ* vnd *Luciæ* auch wan die Weinreben blüen / sol man sie fleissig verhüeten.

Item wans regnet donert oder blitzet soll man die Keller vnd Faß wol bewaren / vnd die Wein vmb dieselben zeit nit angreiffen / dann sie sein dem Menschen schedlich / vnd stehn vmb dieselbig zeit auch von sölchem vngewitter gern auff / wan man zu solcher zeit nicht achtung darauff hat / dieweil der Wein [illegible]niger als ander ding obverstandener vrsachen halber ettlichen gebresten vnd mangeln vnderworffen / soll man fleissig darzue sehen. Jedoch von der zeit an das man die Faß gefült vnd verspündt oder zue geschlagen hat / biß auff die Sonnen wendung / des Früelings wellen etlich das der Wein möge wol leiden / das man die Faß in 36. Tagen einmal fülle / Nach außgang aber derselben vnd solcher zeit zweymal. Da aber die Wein wolten anfahen Konig zu werden / als dan soll mans auch in ermelte zeit füllen / damit sich solcher kon nit an den boden lege / vnd den geschmach des Weins vertreibe.

Je grösser aber die hitz ist / Je öffter soll man auch zum Wein sehen / die Faß zuefüllen / erfrischen vnd Ihnen Lufft lassen / dan Je frischer die Wein sein / Je besser sie auch bey Ihnen

selbst

Thrüeben Wein lauter zu machen.

HEnck Bromhör Laub an einem faden in den Wein/ so wird er inn kurtzer zeit schön vnd Raihn.

Etlich zerschlagen das weiß von Ayrn gar wol vnd giessens in den Wein/ so wird er klar.

Etlich giessen zigen oder Gaiß milch ins Faß/ vnd rüeren den Wein mit einem langen weissen Heßlen stecken/ so füret die Milch das trüebe an den boden zu der Heffen.

Wan der Wein trüeb ist vnd will nit klaar werden.

ZEuch Jhn ab/ vnd nimb zu einem Faß Weins zwey stützl, warm gemolckner Milch/ vnd leg darein Bonen/ biß darinnen auffgangen sein/ laß als dan souil Weins aus dem Faß vnd seihe oder geuß die Milch an die stat hinein/ vnd rüer das mit dem Wein ein halbe stundt/ so wirdt er klaar vnd lauter.

Oder nimb ¼ Weinstein vnd ¼ Saltz, laß in einer pfann wol dürr werden/ stoß es gar klein/ vnd thues in den Wein/ denselben wol durch einander gerüert vnd gestehen lassen/ so wird er lautter.

Etlich thuen auch saubern griessigen Sandt darzue vnd rüeren den Wein darnach wol durch einander.

Ob wasser im Wein sey zu Probieren.

SChwimbt ein Byern oder New gelegts Ay oder Wachälterbeer im Wein/ so ist ehr gerecht/ fallens aber zu poden/ so ist wasser darunder.

Item Ponen in den Wein geworffen/ schwimmen sie ob/ so ist er mit wasser gemischt.

Ein Anders.

Ein

EIn gladten stecken oder Strohalm mit Oel bestrichen / in den Wein biß auff den Boden gestossen / unnd uber ein halb viertl uhr widerumb herauß gezogen / und auffgehenckt / so wasser tropffen bey dem Oel kleben oder dauon fallen / so ist wasser im Wein.

Item Baumöl gehitzt und des Weins ein wenig darein gegossen / so kracht und springt der Wein herauß ist aber ein Wasser darinnen / so thuet es nicht.

Wasser vom Wein zu scheiden das der Wein nit zu schwach werde unnd sich verstosse.

ZEuch Einer oder mehr grossen pinstzen auß einem See die ober haud ab / und leg den kern wol drucken in den Wein / so ziehens das wasser auß dem Wein. Etlich hencken ein saubers leinen tüechlein in den gewässerten Wein / und lassen einen theil des thuechs zum Spundt herauß hangen oder gehen / so zeucht sich das Wasser daran herauß / so vil dessen im Wein ist.

Ein Anders.

SChütt zerlaßne Alaun in das Faß und verstopff den spundt des Faß mit einem schwamm der voller Oel sey / und kehr das Faß umb / das ist den spund under sich / so fleust das Wasser herauß und bleibt der Wein dün / Aber zu besorgen dise kunst werde vergebens daher gesetzt / und selten gebrauchet / Dieweil sich mancher mehr befleisset Wasser in den Wein zu füllen / dann herauß zu ziehen / und also wasser zu Wein oder vil mehr wässerig / dann auß Wasser gueten Wein zu machen.

Einen wässerigen Wein zu stercken.

NImb ein Lot Imber / Zimetrinden / vnd den vierden thail Nägelein / vnder einander gestossen / vnd in eim Säcklein mit einem klain Stainlein verbunden / in den grund des Weins gesenckt / auch einen thail gebrandten Weins nachin gegossen / so wird der wässerig Wein gesterckt / guet vnd wolgeschmach.

Etlich hencken oder legen auch Bletter von stamfeder Eppich / auch Fenchel samen / Jedes ein handuol in den Wein / Wan aber der Wein trüeb / so wirff das weiß von 6. oder 7. Ayrn in den Wein / rüers wol durch einander so wird er klaar.

So ein Wein kein Farb hett vnd wer wie Wasser.

SO zerreib einen gebrandten vngenützten ziegl / fähe Jhn durch ein sieb 2. handuol in etlichen Tottern von Ayrn / wol zerschlagen zu einem mueß / vnd in den Wein geschütt / denselben mit einem rüerscheit wol durch einander gerürert so wird er Goldfarb. Etlich brauchen Saffran darzue / welches nit gelobt wird.

Gebrechen des Weins ob er bestendig bleibt oder nit zuerkennen.

LAß des Weins ein wenig auß dem Faß / oder seud Jhn in einem Newen hafen / wenn er erkaltet / was geschmach er hat darnach magstu jhn vertheilen.

Item wan guetter gerechter Wein / tröpfflein weiß eingeschenckt / so samlet sich der schaum dauon mitten ins geschier / Aber des argen vnd vngrechten Weins schaum / legt sich an die ort / oder ranfft deß geschiers.

So auch der Wein am einschencken kleine springende Tröpflein

Tröpfflein vbers geschiern auffwirfft / so ist ein zeichen eines vnerbrochnen Weins / ob er aber langsam einwallet / als ein Syropel / vnd am trincken im Mundt schleimigkeit gebürt / so ist der Wein gebrochen oder Nahendt darbey.

Item schlage oder klöpffe den Wein in einem geschier gar wol biß er faumet / so der Faum bald vergehet / das ist ein zeichen das der Wein guet ist / bleibt aber der schaum lang / so ists ein böses zaichen.

Wie man den Wein kosten soll ob er verdorben sey / abstehe oder nit.

WEn du einen Wein abzeuckst von der Heffen / so laß die Heffen etlich tag im Faß verspündt stehen / darnach reuch ins Faß / vnd rüer die Heffen mit einem Stecklein / vnd reuch darein / ist die Heffen abgeschmach vnd stinckt / so verdirbt der Wein.

Oder seud den Wein in einem newen höfen vnd setz in anden Lufft / vnd laß Ihn kalt werden / ist der Wein wässerig so verwandelt er sich vnd wird zu Essig.

Das sich ein Wein an der Farb nicht verkehre / nicht breche noch vngeschmach werde / so lang er weret.

NImb gebranten Laim mach Ihn mit einem Wein an / vnd verkleib den spundt damit / thue zuuor ein Reben aschen durch ein Siblein gefähet in den Wein oder 4. Finger dick auff den spundt / das der Wein nit außriechen kan / thue alß dan darauff einen grüenen wasen / vnd bor durch den spund ein löchlein / mach dasselbig so offt du Wein gelassen hast / auffs gehübist wider zue. Es hilfft.

Ein Anders.

LEg ein grob Leinen thuech vber den spundt / vnd schön gefäheten Lindl / Büechen od Aichen Asche darauff / du magst auch wol einen frischen Dannen Aschn neiffen also daß die Aschn 3. oder 4. Finger dick sey / vnd stich durch die Aschn 3. oder 4. löcher mit einer spindel / biß auff des thuechs spund / vnd leg auff die Aschn einen schönen grünen wasen / das magstu verneüern im 3. 4. oder 5. Tage einmal / so verkeret sich der Wein nimmermehr / weder an der Farb noch am geschmachen.

Das sich ein Wein nit verrege.

NImb der bittern mandl vñ Bertramwurtz / vnnd thues in kaltes Wasser / das die haut davon gehet / klein geschnitten / vnd in den Wein geleget / das ist bewert.

Item nimb zwey stück Weyrauch vnd legs in den Wein der abnimbt / so wird er nit schwer.

Wann aber ein Wein gantz abgenommen / seyger vnd trüeb ist worden.

SO henge in einem Säcklein Rosen vnd Rautten ana / das ist eins souil als des andern / vnd halb souil körner auß Tahnzepffen gerieben / auff 7. Tag / das bringt dem Wein all sein Krafft wider / vnd macht Jhn lautter / starck vnd frisch zu trincken. Man mag auch wol Beyfuck / schönen Waytzen oder Weyrauch darzue thuen.

Den Wein zu Probieren an der Farb / ob er bestendig oder nit.

GEuß den Wein in ein Glaß oder Becher / vnd thue Lorbeer vnd Saltz darein / Etlich legen das Saltz schlecht vnder das Glaß / darin der Wein ist / entferbt er sich / so ist er nit gerecht.

Ein

Ein Anders das kein Wein breche.

WAns anfehet zu Donnern / so mach ein Balln auß trucknem Mehl / vnd leg ein schönes tüechlein auff den spundt / vnd leg oder truck den drauff in den spundt / so verändert sich der Wein nit.

Einen Wein zu behalten das er nie breche dieweil man dauon trinckt.

SO brenne Rebholtz zu Aschn / vnd thue sie in ein säcklein / das von dem spundt gehet / biß auff den grundt / so bricht der Wein nicht / Dieweil ein tröpflein im Vaß ist.

Item henck Nessl kraut oder wurtzel darein / vnd schlage den spundt zue / so bricht der Wein nicht.

Gebrochne Wein wider zu bringen.

NImb Maßholdern holtz / vnd schab die ober rinden dauon / vnd die ander schab biß auffs holtz / ein grosse handuol / vnd dörr sie auff einen Ofen / vnd thue sie in den Wein / vnd laß darinnen ligen. Er kompt wider.

Item nimb zu einem Jeglichen Eymer Weins ein Maß Milch / die warm sey / das man sie am Finger erleiden mag / vnd zwo handuol Saltz / soll auch heiß sein / vnd ein Maß wassers / geuß auffs Saltz / vnd das alles geuß ins Faß / vnd laß den Wein ruehen.

So sich ein Wein verkeren wolt.

NImb Newgebachen Haiß Gersten oder Rocken

Brodt auß dem Ofen her / brichs von einander / vnd legs auff den spundt als lang biß es kalt wird / vnd thue das verste das Brot zu hitzen vnd vber den spundt zu legen / nach einander / biß das es außzeucht was dem Wein schedlich ist / oder henck Kornbluemen in einem Säcklein mitten darein.

Ein Anders.

GEschene Rinden in den Wein geworffen der sich verkeret hat / den machen sie wider gerecht.

Item rotte Benedicten wurtzl in den Wein gelegt der gebrochen / verkehret oder abgeschmach worden ist / dem bringt sie wider sein Krafft.

So ein Wein einen vbln geschmach hat / nach dem Faß oder andern dingen.

NImb zu einem Fueder Weins 1. ℔. Alantwurtz / zu scheibeln geschnitten / vnd an eim faden in das Faß gehenckt / vnd ein büschelein Saluey bletter darzue gethan / laß also 4. Tag darin hangen / darnach thues herauß vnd thue oder fülle drey Morgen nach einander ½. Maß wasser darein.

Ein Anders noch bewerters Recept.

EIn Handt vol Saluey vnd als vil Hopffens auch ein grosse Galgant wurtzl mitten entzwey geschnitten / in ein Säcklein gethan / vnd 3. oder 4. Tag ins Faß gehenckt / so höret der geschmach auff.

Wan man aber mainet / das der geschmachen vom Faß oder andern dingen were / soll man den Wein in ein anders rain vnd saubers Faß abziehen / vnd die vermelten Materien darein hencken.

Etlich wenden den vbln geschmachen mit Wein spänen / Wachalter börn / Jsop holtz Bast vnd Mirtel holtz / daran harts ist / aber am maisten mit abziehen / welches dem vbl schmeckenden Wein vor allen dingen noth thuet.

Wenn der Wein sich zerbrochen vnd verkehret hat / oder ist abgeschmach worden.

CArdo benedicten in den Wein gehenckt / bringt dem Wein widerumb sein Krafft / vnd macht Jhn wolriechend.

Wenn der Wein schwer ist / stinckt oder ist abgeschmach vnd Saur worden.

SChlag Jhn mit einem löcherten stecken / vnnd spündt in darnach zu / vnd wend es hin vnd her / als dan thue darein gebrannten Laim / vnd schlag den Wein wider wie zuuor / so wird er in 3. Tagen guet. Darnach geuß ein wenig zügen oder Gaiß milch darein / vnd misch den Wein gar wol / so wird er klaar vnd frisch.

Einem Wein die farb wider zubringen.

NImb zu einem Fueder ein Becher vol Khue oder Geiß milch / vnd souil Waitzen körner / stoß die vor biß die eusserſten schölen oder kleiben dauon kommen / wasch darnach auß rainem wasser / vnd thüe sie also gantz in die milch darnach ins Faß / rüers wol mit einem gespaltenen holtz / füll vnd schlage es zue / nach funffzehen Tagen / ist der Wein schön vnd krefftig / die Milch gibt die farb / der Waitz den geschmachen.

Etliche zünden Ephaw an / vnd leschens in dem Wein ab / oder werffen Espen rinden in den Wein / das wider bring den gebrochnen Wein.

Ein Anders So ein Wein vngeschmach ist worden.

SJede das kraut Sinaw mit wasser in einem Newen Topff / da 4. Maß darein gehen / vnd wasche das Faß damit auß / vnd laß den Wein darein ab / so gewindt der Wein widerumb einen guetten geschmachen.

Ein Anders dergleichen.

ZEug den Wein ab in ein saubers Faß / vnd heng ein büschlein gedörten Salue vnd zwo handuol gedörter Wacholter bör / vnd souil hopffens in einem Säcklein in den Wein / auch feichte spän darein gethan / so wird er wolgeschmach.

Ein Anders.

ZEug den Wein ab / vnd netz einen bad schwam etlich Tag nach einander täglich dreymal in einem frischē brunwasser / truck das wasser wol darauß / vnd rüer den Wein mit einem rüer scheit als offt wol auff / vnd leg den Schwammen vber den spundt / so zeucht er den bösen geschmachen herauß / darnach henck ein handtuol Hopffens in ein büschlein ein Tag vnd ein Nacht darein / vnd thue denselben des andern Tags widerumb herauß / vnd 1. Lot Nägelein ½. Lot weissen Imbers ½ Lot Zimmetrinden klein gestossen in ein thüechlein mit einem klein stainlein auff die mit des Weins gesengt / vnd zween Tag darin hangen lassen / darnach herauß genommen / vnd in dem Wein wol außgetruckt / vnd souers noch von nöthen widerumb hinein gehenckt / biß dem Wein der geschmachen vergangen ist.

Wen der Wein vblschmeckt von dem schimligen Faß oder anderer vnreinigkeit.

Nimb

NImb ein handuol Lein / aber frischer räiner Waitz ist besser / in ein Säcklein / vnd henck es in den Wein / so verleürt er den bösen geschmachen in dreyen Tagen / so zeug als dan das Säcklein wider herauß. Ist der Wein aber zäch oder seyger / zeug jhn ab in ein anders Faß das rain ist durch dörner oder einen Newen besem / vnd nimb zu einem Fuder vier pfundt Weinsteins / stoß jhn klein / vnd thue darein ein Maß guetten Weins / vnd 4. Maß des trüeben Weins den du ablassest / rüers wol vnd geuß ins Faß / so kombt der Wein wider zu seinen krefftzen.

Seygern Wein lautter zumachen.

NImb Rosen vnd Rautten legs in Wein / so wird er lautter vnd krefftig.

Das der Wein nit anzigk werde am gehen.

SO henck ein sauber gewaschne kreutz oder Farkraut wurtz darein. Oder seud Lorbeer im Baumöl biß haiß werden / geuß darnach in den Wein also warm / vnd rüer den Wein wol durch einander / so gewirdt dem Wein nit.

Antzigk Wein wolgeschmach zu machen.

NImb Rautten vnd Rosen ana / oder Kern auß Dannzepffen in einem Säcklein darein gehangen / so wird er wolgeschmach.

So der Wein Essichent oder anzickt.

HEnck in ein Fueder ein Becher vol Laug samen / oder souil Waitzen gereiniget von Bälgen vnd ein lb Newes

es wachs / so wird er vor dem antzicken behüet / vnd es zeucht den Essigten safft allen an sich.

Item wiltu Essichten Wein ablassen / so wirff zwo gauffen vol Saltz darein / das es mit dem Wein durch gehet / Es hilfft.

Antzick Wein guet zu machen.

WEn ein Fueder Wein will zu Essig werden / so nimb laug samen vnd mach darauß Küchelein Jedes eins Ay groß / vnd Wachalterbör souil als man zwyer in der Hand heben mag / vnd in einem Säcklein in den Wein gehenckt biß auff den Vierdten Tag.

Etlich hengen Knobloch samen einen Becher vol ins Faß / so wirdt der Wein widerumb süeß wie vor.

Einem Wein die Farb wider zubringen.

EEtlich nemmen zu einem dreyling Weins der rothfarb worden ist / zwey oder drey pfundt Vmmerpumb / mit dreyen weissen von Ayrn oder Ayr klaar / durcheinander abgerüert / vnd hangens in einem Säcklein fumspund in den Wein / so wird er am dritten Tag lautter vnd klaar.

Etlich thuen in einem dreyling 2. oder 3. Maß warmer Milch wol durcheinander abgerüert.

Ein Anders bewerts Stuck einem Wein die röte zu wenden.

LAß auß einem Faß ohn geuerd ein Eymer des Rotbrüchigen Weins / vnd gib dem Faß widerumb einen einschlag / darnach nimb süesse Milch / als offt ein Eymer Weins / als so offt ein kopff Milch / laß sieden / vnd widerumb kalt werden / thue die haut daruon / vnd geuß den herauß gelaßnen Wein vnd Milch zusamen vnd geüß von einem geschirr in das ander etlich

mal / das wol in vnd durch einander vermische werde / als dann nimb auch Krafftmel auff zehen Eymer als offt zwo handuol / vnd zertreibs wol durch einander zu einem müeßlein / schütts zum offtermaln von einem geschier ins ander / das die Milch / der Wein vnd das Krafftmel / wol durch einander vermischt werden / geuß darnach ins Faß / vnd rüers mit einem stecken wol durch einander / füll also das Faß wider / Spünts zue / vnd laß 8. oder 10. Tag rasten / so wird der Wein rechtfarb.

Rottfarben oder Seygern Wein lautter vnd bald guet zu machen.

NImb ein Maß honig vnd Rockene prosen einer Welschen nuß groß / vnd souil Saltz / Thue sie beide in das Honig vnd rüers wol durch einander / laß sieden biß es dick wird / so schlag es dann auff ein Pret / vnd schneids zu schnitten / laß herdt werden / vnd nimb derselben zu 6. Eymern / als offt einer Nuß groß / zimlich klein zerstossen / vnd in einem Thüechel in den Wein gehangen / vnd wans gewaicht / in den Wein offt auß getruckt / so wird der Wein lautter in dreyen Tagen.

Oder heng weyssen Weyrauch 3. oder 4. Körner in die mit des Weins darein / das hilfft für die zufellige Röte des Weins.

Abgestandenen Wein wider zu bringen.

WAnn ein Wein abstehen will oder abgestanden were / soll man zu einem Faß Wein niemen Feichten rinden / als vil man in beiden henden heben mag / oder ein wenigs mehr / vnd die ober rinden sauber schaben / drey Tag in frischem wasser waichen / wol auswaschen darnach widerumb ein frisches Wasser daran giessen / vnd aber 2. Tag waichen lassen / wol waschen wie vor / vnd im schatte oder bey einem Ofen trucknen / darnach in ein trucken Faß legen / vnd den Wein darauff füllen / vnd kleine kalte küßlingstein nachin schütten / so hat man in 8. Tag guetten Wein.

Brodt auß dem Ofen her / brichs von einander / vnd legs auff den spundt als lang biß es kalt wird / vnd thue das perste das Brot zu hitzen vnd vber den spundt zu legen / nach einander / biß das es außzeucht was dem Wein schedlich ist / oder henck Korn bluemen in einem Säcklein mitten darein.

Ein Anders.

ESchene Rinden in den Wein geworffen der sich verkeret hat / den machen sie wider gerecht.

Item rotte Benedicten wurtzl in den Wein gelegt der gebrochen / verkehret oder abgeschmach worden ist / dem bringt sie wider sein Krafft.

So ein Wein einen vbln geschmach hat / nach dem Faß oder andern dingen.

NImb zu einem Fueder Weins 1. ℔. Alantwurtz / zu scheibeln geschnitten / vnd an eim faden in das Faß gehenckt / vnd ein büschelein Saluey bletter darzue gethan / laß also 4. Tag darin hangen / darnach thues herauß vnd thue oder fülle drey Mörgen nach einander ½. Maß wasser darein.

Ein Anders noch bewerters Recept.

EIn Handt vol Saluey vnd als vil Hopffens auch ein grosse Galgant wurtzl mitten entzwey geschnitten / in ein Säcklein gethan / vnd 3. oder 4. Tag ins Faß gehenckt / so höret der geschmach auff.

Wan man aber mainet / das der geschmachen vom Faß oder andern dingen were / soll man den Wein in ein anders rain vnd saubers Faß abziehen / vnd die vermelten Materien darein hencken.

Q. Etlich

Etlich wenden den vbln geschmachen mit Wein spänen / Wacholter börn / Isop holtz Bast vnd Mirtel holtz / daran harts ist / aber am maisten mit abziehen / welches dem vbl schmeckenden Wein vor allen dingen noth thuet.

Wenn der Wein sich zerbrochen vnd verkehret hat / oder ist abgeschmach worden.

CArdo benedicten in den Wein gehenckt / bringt dem Wein widerumb sein Krafft / vnd macht Jhn wolriechend.

Wenn der Wein schwer ist / stinckt oder ist abgeschmach vnd Saur worden.

SChlag Jhn mit einem löcherten stecken / vnnd spündt in darnach zu / vnd wend es hin vnd her / als dan thue darein gebrannten Laim / vnd schlag den Wein wider wie zuuor / so wird er in 3. Tagen guet. Darnach geuß ein wenig Zügen oder Gaiß milch darein / vnd misch den Wein gar wol / so wird er klaar vnd frisch.

Einem Wein die farb wider zubringen.

NImb zu einem Fueder ein Becher vol Khue oder Geiß milch / vnd souil Waitzen körner / stoß die vor biß die eusseristen schölen oder kleiben dauon kommen / wasch darnach auß rainem wasser / vnd thue sie also gantz in die milch darnach ins Faß / rüers wol mit einem gespaltenen holtz / füll vnd schlage es zue / nach funffzehen Tagen / ist der Wein schön vnd kreffttig / die Milch gibt die farb / der Waitz den geschmachen.

Etliche zünden Ephaw an / vnd leschens in dem Wein ab / oder werffen Espen rinden in den Wein / das wider bring den gebrochnen Wein.

Ein Anders So ein Wein vngeschmach ist worden.

SJede das kraut Sinaw mit wasser in einem Newen Topff / da 4. Maß darein gehen / vnd wasche das Faß damit auß / vnd laß den Wein darein ab / so gewindt der Wein widerumb einen guetten geschmachen.

Ein Anders dergleichen.

ZEug den Wein ab in ein saubers Faß / vnd heng dein büschlein gedörten Salue vnd zwo handuol gedörter Wacholter bör / vnd souil hopffens in einem Säcklein in den Wein / auch feichte spän darein gethan / so wird er wolgeschmach.

Ein Anders.

ZEug den Wein ab / vnd netz einen bad schwam etlich Tag nach einander täglich dreymal in einem frischē brunwasser / truck das wasser wol darauß / vnd rüer den Wein mit einem rüer scheit als offt wol auff / vnd leg den Schwammen vber den spundt / so zeucht er den bösen geschmachen herauß / darnach henck ein handtuol Hopffens in ein büschlein ein Tag vnd ein Nacht darein / vnd thue denselben des andern Tags widerumb herauß / vnd 1. Lot Nägelein ½. Lot weissen Imbers ¼ Lot Zimmetrinden klein gestossen in ein thüechlein mit einem klein stainlein auff die mit des Weins gesenkt / vnd zween Tag darin hangen lassen / darnach herauß genommen / vnd in dem Wein wol außgetruckt / vnd souers noch von nöthen widerumb hinein gehenckt / biß dem Wein der geschmachen vergangen ist.

Wen der Wein vblschmeckt von dem schimligen Faß oder anderer vnreinigkeit.

Nimb

NImb ein handuol Lein / aber frischer räiner Waitz ist besser / in ein Säcklein / vnd henck es in den Wein / so verleürt er den bösen geschmachen in dreyen Tagen / so zeug als dan das Säcklein wider herauß. Ist der Wein aber zäch oder seyger / zeug jhn ab in ein anders Faß das rain ist durch dörner oder einen Newen besem / vnd nimb zu einem Fuder vier pfündt Weinsteins / stoß jhn klein / vnd thue darein ein Maß guetten Weins / vnd 4. Maß des trüeben Weins den du ablassest / rüers wol vnd geuß ins Faß / so kombt der Wein wider zu seinen krefften.

Seygern Wein lautter zumachen.

NImb Rosen vnd Rautten legs in Wein / so wird er lautter vnd krefftig.

Das der Wein nit anzigk werde am gehen.

SO henck ein sauber gewaschne kreutz oder Farkraut würtz darein. Oder seud Lorbeer im Baumöl biß haiß werden / geuß darnach in den Wein also warm / vnd rüer den Wein wol durch einander / so gewirdt dem Wein nit.

Antzigk Wein wolgeschmach zu machen.

NImb Rautten vnd Rosen ana / oder Kern auß Dannzepffen in einem Säcklein darein gehangen / so wird er wolgeschmach.

So der Wein Essichent oder anzickt.

HEnck in ein Fueder ein Becher vol Laug samen / oder souil Waitzen gereiniget von Bälgen vnd ein ℔ New-

es wachs / so wird er vor dem antzicken behüet / vnd es zeucht den Essigten safft allen an sich.

Item wiltu Essichten Wein ablassen / so wirff zwo gauffen vol Saltz darein / das es mit dem Wein durch gehet / Es hilfft.

Antzick Wein guet zu machen.

WEn ein Fueder Wein will zu Essig werden / so nimb lang samen vnd mach darauß Küchelein Jedes eins Ay groß / vnd Wachalterbör souil als man zwyer in der Hand heben mag / vnd in einem Säcklein in den Wein gehenckt biß auff den Vierdten Tag.

Etlich hengen Knobloch samen einen Becher vol ins Faß / so wirdt der Wein widerumb süeß wie vor.

Einem Wein die Farb wider zubringen.

ETlich nemmen zu einem dreyling Weins der roth-farb worden ist / zwey oder drey pfundt Vmmerpumb / mit dreyen weissen von Ayrn oder Ayr klaar / durcheinander abgerüert / vnd hangens in einem Säcklein zum spund in den Wein / so wird er am dritten Tag lautter vnd klaar.

Etlich thuen in einem dreyling 2. oder 3. Maß warmer Milch wol durcheinander abgerüert.

Ein Anders bewerts Stuck einem Wein die röte zu wenden.

LAß auß einem Faß ohn geuerd ein Eymer des Rotbrüchigen Weins / vnd gib dem Faß widerumb einen einschlag / darnach nimb süesse Milch / als offt ein Eymer Weins / als so offt ein kopff Milch / laß sieden / vnd widerumb kalt werden / thue die haut daruon / vnd geuß den herauß gelaßnen Wein vnd Milch zusamen vnd geüß von einem geschirr in das ander etlich

mal/

mal / das wol in vnd durch einander vermische werde / als dann nimb auch Krafftmel auff zehen Eymer als offt zwo handuol / vnd zertreibs wol durch einander zu einem müeßlein / schütts zum offtermaln von einem geschier ins ander / das die Milch / der Wein vnd das Krafftmel / wol durch einander vermischt werden / geuß darnach ins Faß / vnd rüers mit einem stecken wol durch einander / füll also das Faß wider / Spünts zue / vnd laß 8. oder 10. Tag rasten / so wird der Wein rechtfarb.

Rottfarben oder Seygern Wein lautter vnd bald guet zu machen.

NImb ein Maß honig vnd Rockene prosen einer Welschen nuß groß / vnd souil Saltz / Thue sie beide in das Honig vnd rüers wol durch einander / laß sieden biß es dick wird / so schlag es dan auff ein Pret / vnd schneids zu schnitten / laß herdt werden / vnd nimb derselben zu 6. Eymern / als offt einer Nuß groß / zimlich klein zerstossen / vnd in einem Thüechel in den Wein gehangen / vnd wans gewaicht / in den Wein offt auß getruckt / so wird der Wein lautter in dreyen Tagen.

Oder heng weyssen Weyrauch 3. oder 4. Körner in die mit des Weins darein / das hilfft für die zufellige Röte des Weins.

Abgestandenen Wein wider zu bringen.

WAnn ein Wein abstehen will oder abgestanden were / soll man zu einem Faß Wein nemen Feichten rinden / als vil man in beiden henden heben mag / oder ein wenigs mehr / vnd die ober rinden sauber schaben / drey Tag in frischem wasser waichen / wol auswaschen darnach widerumb ein frisches Wasser daran giessen / vnd aber 2. Tag waichen lassen / wol waschen wie vor / vnd im schatte oder bey einen Ofen trucknen / darnach in ein trucken Faß legen / vnd den Wein darauff füllen / vnd kleine kalte kißlingstein nachin schütten / so hat man in 8. Tag guetten Wein.

 Leben

Trüeben Wein lautter zu machen.

Marmlstain zum stupp gestossen / gesäet vnd desselben ein gauffen vol in einen Dreyling gethan / Darnach schönen lauttern Sand auch gesect vnd wol gehitzt / vnd also haiß in den Wein geschütt vnd den Wein wol durcheinander gerüert / so wird der Wein gierendt / derhalben so sollen zuuor ein Viertl oder 2. herauß gelassen werden / das er gieren mag vnd nit vbergehe / so wird er am dritten Tag schön vnnd lautter.

Trüeben Welsch Wein als den Traminer zu temperieren / das er lautter auch nit zu rüdisch werde.

Nimb zu einem Stertin des Weissen von 24. Ayrn vnd zerschlags gar wol zu einem faum / laß gestehen / so wird ein Wasser darauß / in dasselbig wasser tauch ein saubern Bad schwam etlichmal / vnd trucks als offt widerumb vnd also etlich mal auß / das fein mirb wird / dann nimb 4. Viertl Milch vnd geuß durch einander / darnach 1. Lot Muscat / 1. Lot Imber / 1. Lot Nägel gepuluert vnd in die Milch gethan / vnd also mit einander in das Faß geschütt / vnd den Wein mit einem Rüerscheit wol durch einander gerüert / vnd stehn lassen drey Tag vnd Nacht / so wird der Wein lautter / starck vnd wolgeschmach.

Zähen trägen oder Seygern Wein frisch zumachen.

Zeuh den Wein ab in ein anders raines Faß durch dorn oder Veichten span vnd weissen Weinstain / ist es ein Fueder / so nimb des Weinsteins drey ℔. vnd stoß jhn klein / vnd ein Maß Gebrandten Weins / vnd geuß den in das Faß / so ist der Wein guet.

Ein

Ein Anders.

LAß auß einem Fuder des zähen Weins mehr dan ein Viertl Weins in einen Newen vngenützten hafen / deck den zue vnd seud Jhn bey einem reschen Fewr gar wol / vnd faum Jhn offt / so nun der Wein lang vnd wol hat gesotten / so teck Jhn auff / vnd heb einen brinnenden brandt in den dunst vber den Hafen / so erzündet sich der Wein / vnd wird brinnendt / vnd wan er ein guette weil gebrunnen hat / so lesch Jhn mit blasen ab / aber allweil der Wein seud / soll man den zähen Wein im Faß mit einem Löchrigem rüerscheit Jmmer zue von grund auffrüeren / darnach den gesottnen Wein also heissen / auch ein halbe Maß Brandt weins in das Faß giessen / vnd den Wein abermals wol rüern / darnach verspünden / so wird er in 13. Tagen lautter vnd frisch.

Zähen auffgestandenen Wein frisch zu machen.

DJe mitter Feichten Rinden gedört / gestossen / vnd in ein Säcklein / auch Nägel dazue gethan / vnd in den Wein gehenckt vnd 5. Tag nach einander Täglich einmal herauß gezogen / vñ in den Wein außgetruckt / darnach widerumb darein gehenckt / der Wein wirdt gerecht vñ wolgeschmach.

Seygern oder zähen Wein frisch zu machen.

NJmb Weinreben aschn ein handuol in einem leynen Säcklein in den Wein gehenckt / so wird der Wein gerecht vnd güet.

Ein Anders.

Für die zähen und auffsteunden Wein.

NJmb Roth Feichte scheiten eine handuol zu samen gebunden / vnd in den Wein gehenckt / vnd groß rocken halm die nit knöpff haben / kreutz weiß vber den spundt gelegt / vnd das Faß zuegespünd / das die drimmer von den halmen herauß gehen laß also 2. oder 3. Tag stehen / Darnach thue die schaitten herauß / so ist der Wein gerecht vnd guet.

Ein Anders.

DJe mitter Linden rinden in einem Bachofen gedörrt / vnnd auffs wermist oder haissest / Oder aber schwartz wurtzen in den Wein gehenckt / vnd vber Nacht darin gelassen / Es hilfft.

Seygern Wein wider zu bringen.

NJmb Einen Becher vol gestossens Weinstains vnd souil Rebaschens / vnd laß souil Weins auß dem Faß / als vil du bedarffst zur abmischung / rüer es wol durch einander / geuß zu dreyen malen darein / vnd rüers Jedes mals wol mit einer kluppen / samel darnach den Schaum auff / vnd thue den wider ins Faß / Füll das Faß nit gar vol in der bewegung / es laufft sonst vil auß.

Oder henck ein handuol Nesseln mit den wurtzeln wol gereiniget in das Faß / vnd ob sie samen hetten / er sey zeittig oder nit / so thue Jhn dauon. Oder bind ein Leinen tüechlein darunth / vnd henck es in Wein / so wird er frisch.

Item nimb einen thail des abgefallnen Weins / vnd den 4. thail Saltz / seudts in einem Newen hafen wol vnd verschaum es gieß also haiß ins Vaß rüer es wol / wie ob stehet / biß gleich giesend wird / darnach henck bley oder Blech darein / so wirdt der Wein frisch.

Das

Das sich der Wein nit verlege.

NImb Bertram vnd der bittern mandl / vnd thue die in kalts wasser biß sie die haut lassen / dieselben geschelet / klein geschnitten / vnd in Wein gelegt es hilfft wol.

Ein Anders.

So ein Wein hat abgenommen selger vnd Trüeb ist worden.

SO nimb Rosen vnd Rautten ana / vnd halb so vil Körner auß den Tanzepffen / gerieben / vnd in ein Säcklein gethan / in die mitte des Weins gehenckt / auff sieben Tag / das bringt dem Wein all sein Krafft wider / vnd macht Jhn schön vnd lautter / starck vnd frisch zu trincken. Du magst wol schönen Beyfueß darzu thuen / vnd schönen Waitz oder Weirauch.

Item Nimb 2. stück Weyrauch vnd leg es in den Wein der abnimbt so wird er nit schwecher.

Auffgestandenem vnd prausetem Wein zu helffen.

SChieß puluer den 4. thail eins schuß ins Vaß gethan / so wird er schön / guet vnd lautter.

Item so er auff stehet vnd bräust / nimb bley oder Zin bey einem ℔. Laß zergehen / geuß in das Faß also heiß / so setzt sich der Wein vnd wird still.

Linden oder waichen Wein frisch zu machen.

NImb die Büchisten rinden vom Feichten holtz /

zerkrichs klein vnd spän von Biercken holtz / vnd thue sie inn den Wein 6. Tag vñ rüer den Wein wol mit einem holtz / vnd laß Jhn ruhen / biß an den sechsten Tag / so wird er frisch.

Oder thue einen guetten thail gestossnen Pfeffer darein Oder alte Welsche Nußkeern ins werch eingeschlagen vnd im Aschn gebratten / vnd also warm in den Wein gehenckt / so lang biß der Wein sein vorigen geschmachen vnd farbe bekombt.

Abgestanden zähen Wein wider zu bringen.

NImb zu einem Fueder Weins ein kübl vol Küßlingstain / schütt siedendt wasser darüber / decks ein stundt zue / darnach wasche sie in kaltem wasser vnd lege sie auff ein bret / das sie trucken werden / Thue es in einen newen vngenützten hafen / deck den hafen wol zu / vnd verkleib Jhn vnd setz Jhn in haisse kolen das er glüend werde / vnd thue sie also haiß ins Faß / laß Jhn ligen acht Tag / bereit dann ein anders Faß / brenn ein span darein zuuor auch hernach gemeldt zeug den Wein darein ab / vnd thue für 1. ₰. Walwurtz für 2. ₰. Galgant / für 4. ₰. Zimmetrinden / 2. Loth weissen Zucker / vnd für 1. ₰ Reiß darein / in 14. Tagen kombt der Wein aller dings wider.

Aliud Ad vinum fugientem.

IMponatur Odermenig vel cineris vicium cribelati uel Recipe Nimb zu einem Fueder Wein das weisse von Ayrn M. XV. zerschlag sie wol / seyhe es durch ein tuech / nimb ein Vierl des brochnen Weins & pone indolum.

Saur Wein Süeß zu machen.

NImb Gelbe Schwefel I. ℔. Wißmat 6. ℥. Zimetrinden 1. Lot / Aneys 1. Lot gebranten Weins souil genueg ist.

Das

Das der Wein / einen guetten starcken geschmach gebe.

Beysueß samen zerriben vnd in den Wein gethan / reiniget den Wein / vnd sitzt oder bleibt die Heffen an dem boden / vnd gibt dem Wein einen guetten starcken geschmachen.

Frischen Wein lind zumachen.

Thue gebrandten Aschen auß Aichen rinden in den Wein / so wirdt er lind.

Alten verdorbnen Wein widerumb New zumachen.

Nimb den Alten verdorbnen Wein vnd zeuhe Ihn ab in eine grosse pottingen / vnd wan du im Herbst die getrettnen Weintrebern einmal oder zum thail / aber doch nit zu fast auß vñ vberpresset hast / so thue die Weintrebern in den verdorbnen Wein / das er vber die Trebern auffgehe / laß Ihn 3. Tag also verdeckt stehen / vnd rüer Ihn alle Tag 4. mal durcheinander / das er sich wol erwarme / vnd die Krafft auß den Trebern außziehe / darnach preß Ihn auß / wie den Newen Wein / vnd fasse Ihn wider Ihn new zuegerichte Faß / vnd laß Ihn wol verjehren / Darnach wen der verjöhren hat / vnd lautter ist worden / so zeuhe Ihn ab / vnd mach also einen guetten Abzug darauß.

Einen Wein lieblicher farb vnd wolgeschmacher zu machen denn er gewachsen ist.

Nimb gutten Brandten Wein / vnd thue darein

die nachgeschriebne stück / ein Vierdung Galgant / zwey Lot Nägelein / 4. Lot Imber / 4. Lot Zimmetrinden / zwey pfundt Pfersing kern / ein Pfundt Weichselkern / vnd lasse es acht Tag in dem gepranten Wein stehen vnd waichen. Darnach soltu den Wein abziehen / vnd den gepranten Wein von den einzelten stücken abseyhen / vnd wol auß drucken / vnd den außgetruckten Branten Wein in den abgezognen Wein giessen / In ein Jegliches Faß nach deinem wolgefallen / nach dem du den Wein kreftig haben wilt.

Wenn der Wein nicht lauter will werden.

Weinstein vnd wolgehitztes Saltz / auch schön Brunwasser mit ein wenig Brandtem Weins vermischt / in den Wein geschütt / vnd das Faß wol verspünd / so wird der Wein lautter.

Wie man ein Faß zurichten sol / das der Wein darinnen nimmer konig / noch rohe werde.

Zergeng Schwebl als vil du sein bedarffst ob einer gluet in einem Weitling zwier oder dreymal / vnd lesch Jhn als offt im wasser ab / so wird er gereiniget von allerley schedligkeit. Darnach nimb weisse Veihel wurtz wol gedört / vnd weissen Weirauch / Jedes gleich / vnd besonder klein gestossen / gesähet vnd durch einander gethan / das Puluer behalt in einem Scatelein wol verdeckt. Darnach nimb heslen spen als vil du Jr brauchen wilt / Jeden anderthalbe spann lang vnd zween Finger breit / zerlaß den Schwefel / vnd ziehe die Spän dardurch / vnd dieweil der Schwefel noch warm ist an den spänen / so sprenge das obermelt Puluer darauff / auff beyden seiten / so sein die spän bereit zugebrauchen wie folgt.

Wenn

Wenn du nu ein Faß wilt bereiten / so kere das Faß vnder sich / vnd zünde die spän einen nach dem anderr an / vnd halt Jhn inn das Faß / so lang biß er verbrint. Darnach aber den andern / vnd also auch den dritten / Das Faß aber verstopffe nach dem Reucken wol / damit kein rauch herauß mag / vnd richts auff vnd laß also stehn.

Wiltu / so magstu alle die Faß im Herbst also bereitten / darnach mit Wein füllen / so wird der Wein nimmer konig oder Rotfarb / vnd bleibt allzeit liecht vnd frisch / vnd wird nit waich oder zach / man füehr Jhn vber land oder laß Jhn ligen.

Ein Anders.

Das der Wein nit konig werde.

KLein gestossnen Borras inn den Wein geworffen / Das hilfft.

Ein Anders.

NImb Ein New gelegt Ay / vom Nest her / vnd thues in das Faß / so vberkombt der Wein keinen konn.

Ein Anders.

NImb Rebaschn knede den mit frischen Brunwasser wol ab / vnd thue ein wenig Saltz darunder / schlag darnach den taig vber den spundt / welcher zuuor mit leinen tüechern soll vberlegt werden / so wird der Wein nit konig / vnd bleibt guet biß auff den letzten tropffen.

Ein Anders.

HEng einen Pircken kutter / das ist von einen

Bircken zerschrundenen alten rinden einen scheibligen oder ebenen zapffen so groß das er zum spund hinein mag / mit einem daran gehengten steinlein in den Wein so wird er nit konig.

Ein Anders.

HEnge ein Büschelein Salue mit einem kleinen Stainlein in den Wein biß auff gleger / so zeucht der Salue den Kon vnder vnd an sich.

Wenn ein Wein ist Konig worden wie man Jhme helffen soll.

NJmb Ein Hand oder mehr vol Saltz / darnach das Faß groß ist / laß das auffs aller heissest glüendt werden / vnd thue es zum spundt hinein / mach es zue vnd laß durch einander arbeiten / schadet dem Wein nicht / Du magst Jhn aber abziehen wann du wilt ist auch guet für das auffsteigen des Weins.

Ein Anders.

NJmb därre Weinblüe vnd wicken Mehl / vnnd misch es vnder den Wein / vnd wan es sich sambt dem konigen boden setzt / so zeuch den Wein ab in ein anders Faß / so wird er nimmer konig.

Aliud.

WEnn der Wein zäch / dick / vnd konig wird / vnd verriechen will / soltu khim mit ein wenig Saltz vermischt darein werffen. Es hilfft.

Wann der Wein zu dem kon einen bösen geschmachen will bekommen / so siede frische Lorber in denselben Wein / vnd thue Jhn ins Weinfaß / oder ein kleines Säcklein mit Salue gefült ins Weinfaß gehenckt / das es den Wein nit berüere.

Roten

Roten Wein weyß vnd / weissen Wein rott zu machen.

NImb des gemeinen Saltz 8. quintlein / vnnd thues in dritthalbe Maß des Schwartzrotten Weins / Oder man schütte inn den Schwartzrotten Wein Molcken / vnnd thue Aschen von der Weissen Reben gebrant darein / vnd laß Jhn 40. Tag lang ligen / so wird der Wein Weiß.

Also wird auch der Weiß wein Roth / so man Aschn von Roten Reben gebrent / darrin thuet.

Oder man neme Hönig / röste dasselbig biß das es Steinhert wird / stoß darnach zu Puluer / vnd wirffs inn den Wein / schütte darnach disen Wein auß einem Fäßlein inn das Ander / vnnd mische es wol durcheinander.

Oder thue frische vnd truckne Saurampffer wurtzl / inn den Weissen Wein / so wird er auch Roth.

Oder nimb zu einem Eymer 1. ℔. gedörte rote Kornbluemen / thue dieselben mit einem Seidlein Brandweins inn ein Glaß / machs zue das kein Lufft darzue komb / laß es drey Tag stehn darnach geuß es inn den Wein / so hastu ein guetten Roten Wein.

Oder stosse heidlbör sonst Schwartzbör genant / vnd mach Kügel dauon / vnnd dörre sie im Ofen wol auß / die thue in den Wein auff einen Eymer 2. ℔ / so hastu guetten roten Wein.

Schöne liechte vnd durchsichtige Wein zu machen.

KLopff das Weyß von dreyen Ayern gar wol / so lang biß schaumbt / darnach thue ein wenig Saltz vnd gleich souil Weins darzue / klopffs aber durch einander / biß es gantz weyß wird / darnach so fülle das geschierr / darein thu es klopffst / vol mit Wein / vnd schütte es alles mit einander in das Weinfaß / so wird der Wein klaar vnd durchsichtig.

Starcken Wein ohne wasser zuwässern/ vnd geringer zu machen.

Dürr Eybisch wurtzl/ schab vnd thue das geschabet inn den Wein/ vnd rüer denselben gar wol durch einander.

Diß Recept wer wol nit von nöthen zu publiciern/ dieweils die Oberländischen Fuerleut/ auch wol andere vorhin wissen/ vnd vil baß künnen/ hats aber von wegen deren die es nit wissen/ auch starcke Wein nit trincken dürffen noch ringern können/ nit vnderlassen mögen.

Wolschmeckend lieblich vnnd Süesse Wein zu haben.

Nimb ein wenig Mirthl körndlein/ dörre vnd stosse sie/ vnd thues in ein kleines Wein Fäßlein/ vnd füll den Wein darauff/ laß zehen Tag stehen/ darnach zäpff jhn an.

Item Feuchten laub/ oder Cipreß bletter inn den Wein gethan/ vnnd die spunt der Fässer damit gerieben/ macht den Wein wolgeschmach.

Item ein Pomerantzen oder Citronat Apfl/ der zum spunde hinein mag/ mit Nägelein besteckt/ vnd in das Weinfaß gehenckt/ das Jhn der Wein gar nit berüere/ vnd den spunt fleissig zue geschlagen macht dem Wein einen lieblichen geschmachen.

So gifftige Thier inn den Wein gefallen/ vnd darin ertruncken weren/ dem Wein das gifft vnd bösen geschmachen zunemmen.

Wollen etlich das man ein heiß brodt oder ein glüends Eysen soll nemen/ vnnd in das Faß werffen/ das soll dem Wein alle gifft nemmen.

Leyer

Leyer oder Haußtranck zu machen.

WAnn man will einen guetten Leyer machen / soll man vorhin sehen / wieuil sich auff das zehende theil Weins laufft so man ein gantzen Tag gepreßt hat / als dann soll man eben souil Brunwassers vber die Trebern schütten / darauß man den Wein hat lassen pressen / vnnd also einen Tag vnd Nacht durch einander baitzen lassen / deß andern Tags alles durch einander tretten vnd außpressen / das Jenige aber was herab fleust in die Faß fassen / vnd wenn er verjohren / den spunt zu schlagen.

Alten Wein auß dem Newen zu machen.

WAnn du wilt das der New Wein alt werde / So nimb bittere Mandln / des Edlen Stainklees ana zwey lot / Süeß holtz drey vntzen / Lauendl bluemen gleich souil / Aloe Hepatice 4. Lot / zerstossen / solche stück binde mit einander inn ein reines Thüechelein vnd henckß in den Wein.

Das XVIII. Capitel.

Von ablassung oder Abziehung der Wein.

DEr Wein wirdt gemeincklich vmb zweyerley vrsachen willen abgezogen. Erstlich von der züefelligen mängel oder geprESten wegen / welche gemeinklich herkommen von den vnzeitigen / oder zu sehr gefault vnd gefrornen Weinbörn / von welcher wegen auch die Mutter des Weins / vnd der Wein selbst von der Mutter faulend / stinckend vnd Inficieret wirdt / demselben durch einen Einschlag oder sonst wie obgelehret zu helffen.

Zum Andern von seiner groben / rauhen art / vnd manchs-mal der feyer wegen / dieselb durch die ablassung zu tempffen / vnd eins linder vnd wolgeschmacher zu machen / wie nu die Groben rauhen Wein durchs abziehen lind werden / Also werden auch die Geringen des stercker / wann sie auff ein gleger eines starcken Weins / abgelassen werden.

Vmb welche zeit man die Wein soll abziehen.

Die schwachen vnd manglhafftigen Wein soll man im Winter abziehen / die starcken im Lentzen / Mertzen oder Sommer / fürnemlich / wann der Windt *Boreas* wehet / das ist der Mitnacht windt im Winter wann der Mond nit New noch vol ist / sonder abnimbt vnd der Himel heiter / auch nit windig ist. Dann wer seine Wein im Newen vnd Volmond abzeucht / spricht *Socrates*, derselbig Wein wird gern zu Essig.

Vnd soll solch abziehen vnder der Erden / das ist inn einem Keller geschehen / damit das Wetter vñ der Wind / oder Lufft den Wein nit berüert / vñ der Wein dauon nit deß ehe brüchig werde.

Die Francken Wein soll man in dem Winter oder im Glentzen abziehen / vmb der kelte willen / wenn der Wein abgezogen ist von der Mutter / vnd das Faß vol ist / so merck / ob sich der Wein verstassen oder verkeren will oder nit / Als dann laß desselben Weins Muetter auß dem Faß / vnd seud Jhn / wenn er kalt wird / so merck wie er schmeckt / also muestu Jhme auch helffen / wie oben gelehret vnd wie folgt.

Besonder nutze Spän zu machen, durch welche alle Kaan vnd vbel geferbt / vngeschmache vnd andere mangelhaffte vnlautere / auch die starcken vnd Rüdischen Wein mögen abgezogen / geleutert / linder vnd lieblicher zu trincken gemacht / vnd Spanwein genennet werden.

Nimb

NImb Buechen oder Hagenbüechen Spän einen Sack voll oder zwen / darnach ein Faß klein oder groß ist / vnd siede sie in einem Kessl wol ab / Darnach schüts in einen zuber / wasche sie sauber / laß sie wider dürr werden / thue sie in das Faß / vnd was du für Ranfarben oder sonst obermeltes Weins darein schuttest / der wird inn 14. Tagen schön. Vnnd wann du darab getruncken hast ¾. Jars / machstu die Spän herauß thuen / dieselben waschen vnd wider trucken lassen werden / So sein sie dennocht wider guet zu gebrauchen wie vor.

Einen guetten Einschlag oder Spän die da dienen zu allen Weinen zu machen.

NImb 2. ℔. Schwebel stoß in klein / vnd thue Jhn in einen Häfen / geuß vil wassers daran / vnd laß Jhn sieden auff eine stundt / vnd seihe Jhn durch ein klein Sibl / vnnd laß Jhn wider trucken werden / Darnach nimb ein Tegl / vnnd thue denn Schwebel darein / vnd laß den wider zergehen ob dem Fewer / biß er lautter wird / Darnach thue vnd vermisch dise hernach geschribne stuck darein / vnd streichs auff ein grobs leinen Tuech.

Nimb ¾. Aneyß / 4. Lot weyß Violwurtz / 2. lot Mußcatblüe / 2. Lot langen Pfeffers / 3. Lot weissen Weyrauchs / 1. lot Mastix / 3. lot Pariß körner rc. Dise Species stoß alle durch einander / vnd strewe von denselben als offt du den Schwebel zeuchst / auff beyde seitten des tuechs / Dieweil es noch gar warm ist.

Einen andern guetten Einschlag zu machen.

NImb 2. ℔. des weyssen Schwebels 2. Lot Zimet rinden / Negelein / Cardamomi vnd Eneyß ana 1. Lot / 2. lot Wißmat / Jmber / guetten weissen Weyrauch / Muscatblüe / Muscatnuß / Zitwer / langen Pfeffer / Berchtram ana Veielwurtz /

wurtz/ Ampffer vnd Pariß Körnlein ana 1. Lot/ das alles zerstossen/ vnd den Schwebel auff einer gluet in einem glasuertem weitling oder kachel zergengt/ Darnach die zerstoßnen Species darein gethan. Durch einander gemischt/ gerüert/ vnd grobe Tüecher zu bletzlein einer spann lang vnd dreyer Finger breit geschnitten/ vnd durch den zergengten Schwebel eins nach dem andern gezogen/ vnd zu einem Fueder Weins als offt nit mehr dann einer handt breit gebraucht/ wie oben von zurichtung der Fässer im 16. Capitel vermeldt.

Man sol oder mueß aber den spundt nach bereichung der Fässer wol bewaren/ so gibt es beständigen Wein vnd schadet niemandt.

Dieser Einschlag ist fast guet zu allen gebrechlichen Weinen/ sie seyen new oder alt.

Wann der Wein nach dem Einschlag zu fast Schwebelt wie Jhme zu helffen.

NImb ein heiß Brodt auß dem Ofen her/ vnd brichs von einander vnd legs so heiß auff den spundt/ vnd laß liegen biß kalt wird/ so zeucht es den geschmachen an sich/ ist ein Faß groß/ so thue es öffter drey oder Viermal/ es hilfft vnd ist bewert.

Köstlichen Wein in dem ablassen zumachen.

SChwenck die Fässer fleissig auß wie obgelehret/ Darnach nimb zimetrinden/ Negelein/ langen Pfeffer vnd Zucker ana 1. Lot/ Entzian ½. vnd für 2. ₰. Schwebel/ alles klein gestossen/ vnnd in einem Säcklein einer spann lang also warm inn den Wein gethan/ das Faß verspündt/ vnd den Wein ruehen lassen drey wochen.

Ein

Ein Anders.

NImb 1. ℔. Zucker Candit / 2. Lot Zimetrinden vnd vngebranten Weins auff ein Maß / vnd weissen Weinstein / den klein gestossen / vnd nimb desselben abgezognen Weins zehen Maß / vnd seud das alles vnder einander in einem Krueg / wenn du den Wein ins Faß hast gelassen / so schütt die Materi auch inn den Wein verspündt / vnd laß Jhn ruehen drey wochen / so bleibt der Wein bestendig vbers Jar.

Ein besonder heimliche kunst den Wein damit vil lieblicher / stercker vnd wolgeschmacher zu machen dann er von Natur gewachsen ist.

NImb des besten Brand Weins als vil du sein haben wilt oder bedarffst / ¼. Galgant / 3. lot Negelein / 4. lot Imber / 4. lot Zimetrinden / 2. ℔. Pfeffer korn / 1. ℔. Kerschkern / alles zum theil zerstossen / vnd im Wein wol verdeckt 8. Tag gebaist / Darnach den Wein abgeleutert / vnd den gebranten Wein inn den abgeleuterten Wein gegossen / inn ein Jeglichs Faß nach deinem wolgefallen / so gewint der Wein vil einen lieblichern vnd sterckern geschmachen / dann er von Natur gewachsen ist.

Das XIX. Capitel.

Was man vor kostung des Weins soll brauchen / vnd wie man die Wein kosten soll.

VOr kostung des Weins soll man den Mundt fleissig waschen / vnd drey oder Vier bissen Brots auß einem frischen Brunwasser essen / vnd den Wein darauff kosten / Dañ zu gantz nüechtern oder Sat / benimdt einem Menschen

den geschmachen/vnd man befindet die Wein gemeinklich schwach vnd vngeschmach.

Man soll auch keinen Wein kosten wann man schon vorhin andere Wein versuecht/vnd den Bauch mit der speyß gefült hat.

Etlich essen zuuor auch von einem Apfl/ damit sie den Wein desto baß kosten schmecken vnd prüfen können.

Auffs Süeß holtz/ Nüß/ Alten keß/ oder gewürtzte speyß/ haben die sauern Wein auch einen guetten geschmachen/ Derhalben der saure Wein kosten vnd kauffen will/ der keins zu Essen.

Wann der Nordwind oder Aquilo von Mitternacht gehet/ das ist/ im Winter/ sein die Wein am süessisten/ vnd mechtigsten/ sol man auch keinen Wein kosten/ Dann der Wein wird von dem Wind betrüebt.

Ein fein hübsches lauters grünes Gleßlein gibt dem Wein ein hübsche farb zubesichtigen/ vnnd das sol geschehen wann der Himel heiter ist/ so ist der Wein an der farb vnd dem geschmachen desto besser.

Wann der Wein von ersten scharff ist/ vnd scheumet nicht/ vnd springt wann man Jhn einschenckt/ so ist er ohne wandel. Aber zu mercke das der Wein mitten im Faß angestochẽ der best ist/ der vnden angestochen gering/ der obrist der aller geringest. Derhalben wann einem der oben herauß gehebte Wein schmeckt am kosten/ so wirdt einem der Mitter auch noch baß schmecken.

Das man einem Wein am außschencken keine schalckheit thuen mag.

EHe man ein Faß Wein ansticht oder auff thuet zum auß schencken/ sol man zuuor ein Brod vber den spundt legen/ so kan dem Wein nichts schaden/ sonst findet man neidig Nachbarn/ auch wol ander/ wann sie sehen das eins andern Wein vor dem jrigen flucks auß oder abgeht vnd geholet wirdt/ so lassen sie desselbigen Weins auch holen/ vnd giessen jhn dort vnd dahin/ als denn so wird der Wein von freyen stücken trüeb vnd abgeschmach/ als gieng er auff der neig/ Wann aber ein Brodt

Brodt auff den spundt gelegt/ ist der Wein vor solchem wol sicher.

Also hastu freundlicher lieber Leser den gantzen Inhalt dises Ersten theils von den Weingarten vnd Weinreben baw vnd wie man dem Wein von der Preß an biß man denselben außtrinckt/ warten vnd damit vmbgehen soll/ auff Jedes nit eynerley/ sondern vilerley Recept/ darauß du dir magst erwelen vnnd versuechen welches du denn wilt/ als offt mit einem kleinen Fäßlein/ auch mit Maß vnd bescheidenheit/ das man Jhme nit zuuil noch zu wenig thue/ So wirdts dir (ob Gott will) nit mißlingen/ auch Gott gnad darzue verleyhen/ Dieweil er dir vnd deinem Nechsten den Wein auß gnaden bescheret hat/ so wird er dir denselben/ vnd alles was du in seinem Namen brauchest der massen lassen gedeyen/ das/ wann der Wein nit mit vberfluß getruncken/ er dir vnd deinem Nechsten zu nutz vnd guettem/ vnd Gott zu lob vnd Ehr wolgerathe vnd alles wol erspriesse welchem sey lob Ehr vnd Preiß von Ewigkeit zu Ewigkeit Amen.

FINIS.



Der Ander Thail dises Tractats.

Kurtze vnd gründliche / auch sehr nütze Beschreibung deß allgemeinen Breüwercks.

Das ist.

Wie man allerley Getraid so zum Byerbrewen tauglich Multzen / das ist / Waicken / Außbringen / Schwelcken / Dörren / ein Maltz recht brechen / Abbrennen / Abmeischen / vnnd ein recht guet vnd wolgeschmaches Braun vnd Weisses Byer mit besonderm fleiß vnd hülff etlicher darzue verordenter guetter gerechter Recept / Hüpffen vnd Sieden / Abgieren / dem Byer recht warten / vnnd dasselb lang guet erhalten.

ITem wans mangelhafft / wie mans Condiren, Rectificieren, Widerumb guet machen vnnd zu nutz bringen soll.

Allen den Jenigen so sich des Breüwercks gebrauchen / oder dasselb recht anzuerichten / vnnd zugebrauchen willens / zu nutz vnd guettem beschrieben.

Durch.

Christophorum Rohrer.



Das I. Capitel.

Von des Biers Beschreibung.

Was das Bier sey / vnd wieuillerley Bier sein / wie auch dieselben vnderscheiden werden.

DAs Bier ist ein Getranck auß wasser / Gemultztem Getraid vnd hopffen gesotten vnd gebrewet.

Das Gemültzt Getraid aber ist der Waitz / die Gersten vnd der Habern / An etlichen orten auch der Aml / als sambt dem wasser des Biers Materien / nach welchen auch die Byer vnderscheiden / vnd nach den Materien auß denen sie gemacht / als das auß lautterm Waitz gebreuet / das Waitzen oder weisse Byer / das auß der Gersten / das Gersten oder Braun Byer / In Poln vnd Preussen aber das Schwartze Byer / das auß lautter habern gemacht / das habern Byer genant.

Welche aber auß den ermeldten Materien allen samentlich vermischt gemacht / die mögen die vermengten oder vermischten Byer genant werden / von welcher Materien / auch des Byers Natur vnd Eygenschafft hernach ein mehrers gesagt.

Der Farb nach aber zu reden / so werden auß den ermelten allen dreyen Materien mehrers nit dann zweyerley / als ein Braunes vnd ein weisses Byer gemacht / vnd wie gemeldt / vnderscheiden / von welchen hernach im dritten thail ein mehrers gemelt wird.

Jetz aber soll fürs erst angezeigt vnd beschrieben werden / wie ein Maltzhauß soll zu gericht werden / vnnd was zu einem Maltzhauß notturfftiglich gehört.

Das II. Capitel.

Von beschreibung vnd zurichtung eines Maltzhauses / vnd was darein vnd darzu gehört.

Ein

EIn Maltzhauß soll zimlich weit vnd also zue gerichtet sein / Erstlich soll es haben ein zimlich weite waick potting / darein man zwey drey vñ mehr Schaff Getraids waicken mag / von holtz oder aber steinen gemacht / gemauert / außgetünicht vnd verküdt werden / vnd zu vnderist zu ablassung des wassers ab dem gewaickten Getraid / ein gehübigs zapffen loch haben.

Fürs ander einen schönen weitten Maltz tennen / darauff man etlich schaff Getrayds multzen mag / der soll von guttem vnnd wol abgebörtem Laim geschlagen sein / wie sonst einander Stadl oder drösch Tennen geschlagen wirdt.

Wenn nu der Tennen also geschlagen / soll der Laim mit einer gabl durch auß wol zerstochen vnd in die löcher / auch sonst allenthalben vber den gantzen Multztennen saltz gestrewet / Darnach der tennen vñ der Laim fein gleich vñ glat zue geebnet werden / damit wann er nu gantz vnd gar trucken / er nichts desto weniger eingesaltzene wolgeschmache feüchtigkeit võ sich in dz Getreid oder Maltz vber sich gebe / vnd das Getraid oder Maltz deste geschmacher vnd mürber dauon werde.

Zum dritten eine Schwelckbinne oder Bodn / der mag von zu sammen gefaltzter Prettern / oder aber ein Esterich von Laim oder Merter / ist besser / geschlagen werden / darauff man das Maltz / nach dems nu genueg gewachsen / Schwelcken mag So vil von dem Maltzhauß.

Das III. Capitel.

Von der Getraid vnd Bier maß.

ES soll gleich wol in disem dritten Capittel als anfangs / von der Traid maß / das ist / wieuil Schaff Getraids man zu einem Brau Byers braucht / vnd wieuil Eymer Byers man einem Schaff aufflegen soll / gesagt vnd angezaigt werden / Dieweil aber ein Jedes Land vnd Ort sein besondere vnd vngleiche Traid maß hat / vnd das Brew geschierr nit an allen orten gleich / darzu ein Breuherr mehr / der ander weniger

 schüttet /

schüttet / vnnd also Jeder seines gefallens vnd Lands gebrauch / auch des Breugeschirrs grösse nach breüet / als vil er will / So kan hierin von der Traydmaß / vnnd wie vil einem Schaff Getraids Byers angelegt werden soll / nichts benentlichs angezeigt werden / sonder einem Jeden Lande vnd Ort / auch einem Jeden Breü herrn seinem maß / gebrauch vnd gefallen nach zuschütten vnd daran zu giessen / wieuil er will / vnd wie guet oder starck / auch wie gering er sein Bier machen / vnd haben will heim gesetzt sein / Die Mertzen oder Sommer Byer aber sollen von wegen der Sommer hitz vnd werme / wo man sonderlich nit kalte Keller hat / als offt eins stercker vnd krefftiger an der Wurtz gelassen / vnnd eins baß dann die Winter Byer gehüpfft vnd gesotten werden.

Das IIII. Capitel.

Was ein Multzer erstlich wissen vnd mit fleiß darauff mercken / sich darnach richten / das Getraid zu waicken vnd ein Maltz darnach zu machen wissen soll.

ERstlich sol ein Mültzer erkennen lehrnen / Probieren vnd wissen / ob ein Getraid zu Multzen taugt oder nit / wie hernach geleret wird.

Fürs Ander wissen / das ein Jarr vil besser körnig / krefftig / hert vnd ergabiger Getraid wechst dann das ander / dann wan der Sommer fein Temperirt vnd mitlmessig / nit zu naß noch zu trucken Sonderlich wann das Getraid im schossen blüehen vnd Kornigen ist / vnnd derselben zeiten nit zu fast beregnet / noch von der hitz getruckt oder verzuckt wird / auch ein feine mittlmessige Erndt hat / das zu trucken eingebracht / wirdt / es des körnig / krefftig / herter vnd ergäbiger / vnd darff des mehrer waickens.

Wann aber ein Nasser Sommer vnd Erndte anfelt / vnnd das Getraid auff dem Feld durch Reiff vnd Kelten gefrört / vnd sönderlich im schossen / Blüen vnnd Körnen zu fast beregnet / Darzue

Darzue naß ein gebracht / wirdt / es vmb souil vnuolkommenlicher / Rogler vnd waicher / vnd bedarff also vmb souil weniger waichens.

Zum Dritten soll er acht haben / auff die art vnd Eygenschafft / auch auff die kelte vnd werme / Hertigkeit oder waicheit des wassers / Dann ein wasser Kelter / Frischer vnd herter ist das ander aber wermer / waicher vnd linder.

Die kalten vnd herten wasser sein alle Schöpffbrūn vnnd quellendt / auch fliessende wasser / Die von den Brunquellen herkommen / Als die Vilß vnd der gleichen.

Die waichen wasser aber sein alle still steunde / Als das See / Teicht oder Weyer wasser / vnnd die darauß fliessen / als die Naab vnd der gleichen.

Die kalten Frischen vnd herten wasser durch waichen das Getraid langsamer / die warmen aber vil eher / Derhalben so mueß ein Getraid in einem herten oder frischem wasser vmb eine Nacht lenger / In einem waichen aber vmb eine Nacht weniger waicken.

Zum Vierten soll er auch die werme vnd Kelte der zeit vnd der Multz statt *obseruieren*, Dann wie ein Getraid in einem warmen vnd waichen wasser ehe gewaicht wirdt / Also wechst es auch zu der zeit der werme oder auff einem warmen Tennen eher / bedarff aber mehr arbeitens / dann in der kelten / Dann Je wermer die zeit vnd die Multzstat ist / Je eher / vnnd herwiderumb / Je kelter Je langsamer ein Getraid gewaicht vnd wachsendt wirdt.

Vnnd mueß ein Maltz zu der zeit der werme alle mal weiter von einander gehalten vnd gearbeitet werden / Damit die hitz nit darein kombt / noch darin bleibt / vnnd das Getraid nit zu fast auß wachse / Jnn der kelten aber deß dicker zusammen gehalten werden.

Das V. Capitl.

Von erkentnuß vnd Prob des Getraids obs zum Multzen tauget / das ist / obs wechst oder nit.

ES begibt sich offt / wann sonderlich ein zu fast nasser Sommer oder eine nasse Erndte anfelt / das das Getraid / zu dem das sonst vil nesse vberstanden / Letzlich auch naß in die Schewern einkombt / obeinander erkempfft / erhitzt vnd erstickt / auch wol Rot oder Schwartz am Kern wird / darnach nit mehr wechst / vnd des halber zum Multzen nit tauget / wann man sich dessen besorgt / solches zu probirn vnd zu erkennen / soll man etliche Körnlein von einander beissen / so dieselben Innwendig am kern Roth oder Swartz / so seins zum Multzen nit guet.

Etlich erkennens aber bey dem / wann ein körnl am obern aussern spitzen Roth / ob es gleich Innen weiß / soll dasselb dennocht zum Multzen nit tauglich sein / welches aber fällig / den mancher kern aussen am spitzen Roth / aber Innen weyß / vnnd darumben nit erstickt / welches des wetters schuldt / auch wol die art des Lands vnd des Getraids also ist.

Damit man aber dessen noch gewisser sey / schlechts etliche körnl / es sey Waitz / Gersten oder Habern / es sey Roth oder nit / In ein nasses Erdreich gestossen / wans auffgehet / so wechsts am Multzen auch / wo nit / so wächsts am Multzen auch nit / so soll mans sonst verbrauchen.

Sovil den Waitzen belangt / ob er gleich prandig vnd aussen Schwartz / wann er nur Inwendig fein weiß vnd Mellreich / auch am einstossen auffgangen ist / mag man Jhn zum Multzen gar wol gebrauchen.

Das VI. Capitel.

Von waickung des Getraids / welches lang oder kurtz soll gewaickt werden.

MAn braucht zu waickung des Getraids ausser der obern beschriebner waick pöttign / zur zeit vnd mangel des geschiers / auch wol grosse Fässer / da ist kein gfar dabey / allein das das Getraid recht / nit zuuil noch zu wenig gewaicht werden / daran ists am maisten gelegen.

Vor-

Vor welchem allen zu wissen. Erstlich das / gleich wie ein Getraid herter dürrer / vnd eins ehe zu waichen ist / als das Ander / Also bedarff auch eins mehr waichens dann das ander / wan sonderlich zweyerley / als Winter vnd Sommer Gersten / auch Sommer Gersten vnd Waitz / Habern oder auch Aml mit einander sollen gemultzt werden / mueß die Wintergersten als offt vmb einen Tag vnnd eine Nacht ehe vnd lenger / vnnd die Sommer Gersten lenger denn der Waitz / oder Habern / Der Waitz / Habern vnnd Amll aber / vmb eine Nacht vnd einen Tag kürtzer waicken / Wann aber der Winter Gersten nit vil / vnnd soll mit der Sommer Gersten gemultzt werden / mag mans zu vnderist an den Boden der waickpottign schütten / so waicht sie sich deste ehe vñ leichter dem andern Getraid geleich

Derhalben wann zwey oder mehr des obermelten Getraids mit eim andern sollen gemultzt werden / mueß man die Gersten vmb zwen Tag vnd zwo Nacht lenger waicken / Darnach erst den Waitz vnd habern nachin schütten.

Prob der gnuegsamen waickung.

Wiewol etliche der zeit / kelten vñ werme nach / pflegē zu waickung des Getraids etliche gewisse Tag zu bestimmen / als vmb Michaelis / Dieweil das Wasser noch zimlich warm / drey oder vier Tag vnd Nacht vmb Martini / Weinnachten vnd Mittfasten / dieweil die zeit / vnnd das Wasser zimlich kalt ist / Fünff tag vnd Nacht zubestimmen / So ists doch darneben auch guet auff die Prob der gnuegsamen waickung zusehen sonderlich zu dē warmen zeiten / Damit ein Getraidt nicht verwaickt werde.

Vnnd ist die Prob dise Greiff mit der Handt wol tieff in die waichpottign hinein / vnnd heb ein handuolle des gewaickten Getraids herauß / wann die körnl mit beiden spitzen vber den Nagl sich biegen lassen / vnnd also zusammen gebogen das eusserst bälgl zu vnderist bricht / Oder das Körnl den balg von sich lest / auch zwischen zweyen Fingern auß dem aussern balg vorn hinauß sich schie-

M ben

ben fest / vnnd die körnlein innen nit spündig / so ist die Gersten gewaickt genug / wo nicht / so bedarffs mehr waickens / vnnd das alles ist an dem fleissigen zusehen gelegen / das man das Getraid nit zu fast oder vberwaicken lasse / auch nit zu wenig waicke / Dann wans zuuil gewaickt ist / so wirds ehezeit saur / wann sonderlich das Getraid waich körnig ist / wirdt auch gern vnderwachsig oder Agler kainig / vnnd fault.

Wans aber Je geschicht soll man das Wasser als bald herab lassen / vnnd das Getraid herauß thuen / vnnd auffs weitist von einander schiessen / vnnd an der Weitte wol vbertrucknen / vnnd wiederumb anziehen lassen / so schads jhm des weniger / wie hernach ein mehrers vermeldt.

Wann aber ein Getraid zu wenig gewaickt / so ist alle hernach volgende arbeit die man daran wendet / halb vmb sonst vnd verlohren / dann es wechst am vnd nach dem außbringen nit gern / lest sich auch nit gern schwelcken / noch recht / sondern allein griesslet brechen / vnnd werden die Trebern am sieden taigig / schwingen sich nit gern / vnnd gehet die Würtz am maischen nit gern ab / das ist / sie geben die Würtz nit gern von sich / das also an waickung vnnd außbringung des Getraids vil / vnnd als an dem ersten anfang am maisten gelegen / das man Jhm nit zuuil noch zu wenig thue.

Aber wann das Wasser an das Getraid / es sey welches es wöll / gegossen / soll mans fleissig durcheinander rüeren / wans sonderlich vil Afftergetraids vnd lehrer hülsen in Jhme hat / damit sich dieselben vber sich schwingen / die hülsen abschöpffen vnd hinweck thuen denn sie keine Würtz geben / sondern die Würtz an sich ziehen vnd verschlinden / Darnach das kottig vnd schleimich Wasser nach solcher abschöpffung gantz vnd gar abseihen / damit der Prand vnd der schleim des Waitzes / vnnd der Gersten dauon komme / vnnd als bald ein anders wiederumb daran tragen / vnd fort waicken lassen.

Die Prob des Waitzes / Habrens vnd Amls gnuegsamer wirckung.

Etlich

Etlich halten das für ein Prob / wann man von dem Waitz / oder Habern ein Handuol zusamen nimbt / vnnd balgt / so er sich balgen lest oder am balgen zusammen gehet / so ist er gewaickt genueg.

Etlich aber wollen wann der Waitz / Habern oder Aml so waich ist / das man sein lindigkeit zwischen den Zenen zimlich wol empfindet / so ist er gewaickt genueg / vnnd man soll den Habern gar nit zu sehr waicken / sondern bey dem mittlmessigem waicken bleiben lassen / Dieweil er sonst waich körnig ist.

Das VII. Capitel.

Die Außwerffung des gewaickten Getraids / desselben ob einander haltung / außbringung vnd die Prob der gnugsamen außbringung betreffendt.

WAnn das Getraid / wie oben gemeldt / genuegsam gewaickt / soll mans auß der waickpottign am Maltz Tennen zimlich weit / doch nach erforderung der werme oder kelten eins Schuch oder anderhalben / das ist / zwo voder spann dick schiessen vnd vbereinander halten / vnd täglich drey oder Viermal rüern oder schiessen / das das Wasser dauon sitzen / vnd das Getraid vber trucknen möge.

Darnach wans trucken worden eins oder anderhalben knie dick / vber einen hauffen zusamen thuen / vnnd den hauffen oben fein ebnē vñ obeinander ligen lassen / biß er schwitzet vñ gutzet wirdt / also / wann man den hauffen ein wenig außeinander thuet vnnd die Handt darüber helt / das die handt von dem warmen dampff oder dunst gleich schwitzend wird / vnnd das Getraid anfahet her für zu brechen / zu gutzen vnd zu wachsen / wann mans keüet / vnd der Gersten einen frischen Nußkörnigen süessen geschmachen am keüen gibt / doch das man den hauffen nit zu frü angreiffe / vnnd mit dem rüeren nit erschrecke / das er nit wachsen möge / auch nit zu warm lasse werden / sondern wans ein feins dämpffl hat / so mueß mans in d' zeit der kelten im Tag zwyer als zur Nacht vñ Morgens / vmbsetzen oder vmbschlagen / wann aber das weiter warm ist / mueß

 mans.

mans dreymal oder als offt es sein bedarff vmbschlagen / vnnd als offt das obrist zu vnderist / vnnd das vnderist zu obrist kehren / das es gleich wachse / vnnd den hauffen als offt vnd je lenger je dünner von einander arbeiten. Dieweil er im wachsen ist / das die hitz darauß kombt / vnnd das Maltz nit zu lang außwachse / noch Agker kaimig oder vnder wachsig / vnnd durch solch zuuil auß / oder vnder wachsen dem Maltz die krafft nit entzogen werde / vnd das geschicht in einem Tag vnd in einer Nacht / wans warm ist / wans aber kalt ist / nit so bald.

Wann nu der hauffen also außgebracht vnd von einander gethan / soll man denselben den ersten Tag 5. mal rüern / es würde das Getraid sonst gar zu lang wachsen / Darnach den andern Tag / vnnd also täglich morgens vmb die Vierdt vhr / Mittags / zum Abendt vmb drey / vnnd zur Nacht vmb die Neund vhr vmbsetzen vnnd rüeren / vnnd das alle Tag also treiben / biß die körnl den dritten oder Vierdten Kaim herfür geschoben vnd bekommen haben / so hat der hauffen wachsens genueg / dann die Gersten die anderst recht gewachsen sein soll / gewindt am wachsen als offt 4. vnderschiedliche kaiml / das erst nach dem Bruch / das ander / dritt vnd vierdt in obermelter zeit / In vnd vnder derselben arbeit / das ist nach dem mans etlich Tag / wie obgemeldt / also hat gerüert vnd gearbeitet. Jedoch aber sol man mit dem wachsen auch ein maß halten vnd auff der Gersten herte oder waiche / auch körnigkeit sehen / das man jhme nit zuuil thue / vnnd die Gersten nit gar verwachsen lasse / damit jhr die beste Würtz vnd krafft durch das vberflüssig wachsen nit entzogen werde.

Aber der Waitz habern vnd Aml gewinnen nur ein kaiml / man kan aber den Waitz wie etlich sagen vnd wöllen nit verwachsen lassen / er wachse gleich wie lang er wöll / Doch aber besser nit gar zu lang / damit jhme die krafft durch das außwachsen / auch nit zu fast werde entzogen.

Wann nu der hauffen also an die statt gewachsen / ist er schon ein Maltz / als dann mueß man jhm täglich fünffmal tapffer schwingen / rüern oder vmbsetzen / vnnd die erst Nacht vmb die Eylfft oder zwelfft stund / darnach Morgens vmb Viere / vmb Mittag / vmb drey gegen dem Abend / vnnd vmb neüne gegen

der

der Nacht / nach gelegenheit der werme oder kelten / drey / Vier / oder fünff Tag nacheinander / das die hitz darauß kombt / biß es zum schwelcken taugt / vnnd solch außbringen vnd wachsen wird gemeninklich in Viertzehen Tagen / doch aber auch darnach das Wetter kalt oder warm ist / wans kalt vmb souil des Langsamer / wans warm vmb souil eher verricht

An solchem fleissigem außbringen vnd wachsen / ligt das maist / auch die fürnemist kunst eines Multzers / wann ein Byer / wol soll gerathen / geschmach werden vnd den Giest behalten / Dann je küeler / Je süesser vnd geschmacher das Byer wird / vnd den Giest des lenger behelt / vnnd herwiderumb je haisser vnnd tempffiger man einen hauffen außbringt je vngeschmecher ein Byer wirdt / vnnd was für einen sawern oder andern bösen geschmachen / ein Maltz an dem außbringen vnd dörren empfahet / also kombt derselb auch in das Byer / vnnd wird Jhme nit leicht ohn allein mit etlichen hernach gesetzten Recepten / aber auch schwerlich genueg genommen.

Wann ein Geträid nit gnuegsam gewaickt / noch recht außgebracht / vnnd der hauffen nit gern wachsen will / wie jhme zu helffen daß er wechst.

WAnn man siehet / das ein hauffen am außbringen sich zum gutzen oder auffbrechen nit ergeben noch wachsen will / so ist es ein zeichen / das derselb nit gnueg gewaickt / als dann soll man Jhne mit einem oder zwayen trag Emern gesaltznem oder nur mit vngesaltznem labletem Wasser sprengen vnnd helffen / ist das noch nit genueg / vnd der hauffen noch nit wachsen wolt / so sprenge man Jhn noch einmal / vnnd halt den hauffen ob einander biß das er wachsend wird / als dann soll man jhn arbeiten wie obgelehret:

Was vnder dem Multzen zu mercken vnd zu thuen von nöthen.

WAnn aber ein Getraid zuuil gewaickt / mueß mans am Multzen des dünner halten / des öffter rüeren vnd arbeiten / vnnd an solchem rüern als offt das vnderist zu obrist keren / biß zeitig wird zum Schwelcken vnd dörren.

Wann die zeit gar kalt ist / mueß man den hauffen am außbringen vnd wachsen auffs dickest / so es sein kan obeinander halten / biß er gar auß gebracht vnd gewachsen ist.

Die außbringung deß Waitzes so wol zum Weissen als zum Braun Byer gehörig.

WAnn der Waitz zu Multzung / so wol des Weissen als des Braun Byers auß der waick geworffen / mueß man jhn erstlich / wans warm ist / auffs dünnest ein halbe spann / wans aber kalt ist / auffs dickest eine spann dick auff den Mültzetennen außeinander schiessen / vnnd wans warm ist / im Tag drey oder Viermal / wans aber kalt / nur zwyer / oder wies die Notturfft erfodert rüeren / biß er fein gleich trucken worden ist.

Darnach den hauffen zusamen thuen / Winters zeitten / oder wans kalt ist / eins anderthalben knie dick / Sommers oder in den warmen zeitten eins halben knie dick / vnnd obeinananderligen lassen / biß er ein zimlichs warmes dämpfl gewindt / der massen / wann man in die mitte des hauffens hinein greifft / man mit der Hand des hauffens werme empfindet / vnnd der Waitz anhebt zu gutzen auff oder herfür zubrechen vnd zu wachsen.

Wans aber so gar kalt / das der Waitz oder auch die Gersten an dem hauffen nit erwarmen möchten / wo die Multzheuser oder Tennen mit öfen haben / mag man den hauffen mit gewermbten decken wol zuedecken / biß er erwarmet.

Aber mit wachsung des Waitzes zum Braun Byer gehörig / helt mans an einem ort nit wie an dem andern / auch einer nit wie der ander / Dann nach dem der Waitz nach der Waick außgeworffen / vnnd hauffen erwermet / vnnd gutzet oder wachsend worden / vnd nu zeit ist denselben außeinander zu thuen / wañ man

Jhn

Jhn eine spann dick außeinander gethan / vnd oben auff fein zu geebnet / lassen etlich in der Pfaltz / vnnd wie ich bericht auch in Behaim / den hauffen also obeinander ligen / vnnd arbeiten / nichts daran / biß er wol filtzet zusamen gewachsen ist / vnnd vermainen man könne den Waitz nicht gnugsam wachsen lassen / Wann er auch nit so lang wüchse (sagen sie) so bleibe er spündig vnnd breche sich nur grießlet / gebe auch keine Würtz dann auch das keiml des Weitzes / Jren vermainen vnd sagen nach / also gewachsen am abmaischen zergehen / vnd zu einer Würtz soll werden oder eine Würtz geben.

Wann er nu also filtzet zusammen gewachsen / reisset man jhn mit Eysenen kreuln oder Rechen / vnnd zerprocket jhn körnl weiß von einander / arbeitet vnd rüeret jhn als dann erst an dem Maltztennen vnd an der Schwelck allenthalben darnach es Wetterlich / kalt oder warm ist / 8. oder 10. Tag / oder biß der Waitz an die statt gemultzt ist zum dörren.

Etlich aber lassen den also vbereinander gethanen / Waitz hauffen nach dem Bruch oder gutzen gemeincklich einen Tag vnd 1. Nacht / vnnd nur so lang ligen / biß er vber das erst kaiml ohn geuerd eines glieds lang aber nit so filtzet gewachsen ist / vnnd ob er gleich in solcher kurtzen zeit zum theil möchte vnd wolte zu samen wachsen / doch aber nit so fast / so arbeitet vnd rüert man doch den hauffen nach solchem gnuegsamen wachsen / als bald in einer viertl Stund 3. mal nach einander / biß man jhm das wachsen weret / wann das geschehen / so rüert man den hauffen in zweyen stunden einmal / vnnd solch rüern braucht man 2. oder 3. Tag nach einander / darumben das der Waitz nimmer oder nit weitter wachsen kan / noch verwachsen soll / vnnd das also dem Waitz die beste krafft nit werde entzogen / auch nit obeinander ersaure / ersfaule oder sonst schmeckend werde / vnnd das Byer nit einen geschmacken dauon bekomme.

Nach solcher verrichten arbeit ist das Maltz zum schwelcken tauglich genueg / an welcher schwelck mans darnach auch täglich 2. oder 3. mal pflegt in die rain zu arbeiten / biß es zum dörrn genueg geschwelckt ist.

Fast auff dise weiß wird auch der Waitz zum Weissen Byer außgebracht / vnnd wachsend gemacht / aber nit so lang / vil weniger Filtzet wie oben / sonder als baldt er das ander kaiml bekommen / vnd zimlich genueg gewachsen ist / so arbeit man jhn wie sonst einen hauffen doch auch nit zu dick / sondern das erstmal eins dünner als eins knie dick das andermal eins halben knie dick / das drittmal aber ein wenigs dünner / vnnd täglich drey oder Viermal / Je öffter je besser / welches auch dem Waitzen Maltz zu dem Braun Byer nit kan schaden / Dann je öffter ein Waitzens oder Gerstens Maltz gearbeitet / vnnd je dünner es von einander gehalten / darzue Je küler es außgebracht wirdt / Je besser vnd geschmacher das Byer wird / Aber man mueß den Waitz nicht in die raihn / sonder wie einen andern ebnen hauffen arbeiten / vmbschlagen oder rüeren.

So nun der Waitz zum weissen Byer also außgebracht / vnnd mit rüeren vnd vmbschlagen etlich Tag / nach gelegenheit der kelte oder werme / fleissig gearbeit / wird er gewelckt genueg / vnnd bedarff keiner andern Schwelckung / den aller erst etlich tag ehe vnd wan man das Maltz anfahen wil zu dörrn / mueß mans in die raihn arbeiten / vnnd offt vmbsetzen / rüeren vnd lüfften / das in der Lufft wol durch gehe vnd truckne zum dörren / vnnd allweil man an dem ein dört / soll man das ander in die raihn arbeiten.

Das VIII. Capitel.

Ein besondere fürderliche Waichung außbringung vnd wachsenmachung eines Maltzes ausser der obern von des gar herten vnd kleinen getraids / auch desselben schleymiger Multzung wegen erdacht.

VBer die obermeldte Waickung des Getraids ist noch ein andere / nit allein von wegen des gar zu herten kleinen

kleinen Affter Getraids / das sich nit gern waichen lest / sondern auch von fürderlicher wachsung vnd Multzung des gar herten getraids wegen / das sich sonst nit gern waicken lest / erdacht / vnnd wird verricht wie volgt.

Mann soll die Waickpottign auff halb mit Wasser füllen vnd die Gersten allsament hinein thuen / als vil man Multzen will / doch das das Wasser darüber gehe / aber das Wasser vber eine stundt nit daran stehen / sondern als bald dauon abseihen lassen / vnnd das Getraid / wans kalt ist / 26. stundt / wans aber warm 24. stundt / oder so lang biß die obermeldt Prob gibt waicken lassen / darnach mueß mans herauß werffen auffs weitest / vnnd zimlich dünn außeinander thuen / vnnd drey oder Viermal in die rain schiessen / rüern vnd arbeiten / wans trucken worden wiederumb zu sammen arbeiten / oder thuen biß gützet / das ist auffbricht vnd wachsend wird / als dann soll mans wiederumb in die Pottingn schütten / vnnd souil Wassers daran tragen / das vber die Gersten gehet / Aber das Wasser als bald widerumb abziehen.

Wann das geschehen vnd die Gersten in der Waickpottign zimlich vbertrucknet / Dieselb auß der Pottign herauß werffen / vnnd ohn geuerd eins halben knie dick in die rain arbeiten vnd offt rüern / biß genueg gewachsen ist / welches ohn geuerd in einem Tag vnd einer Nacht geschicht / Wann das wachsen also fürderlich verricht worden / soll mans auff die schwelck thuen / vnnd das Maltz arbeitten wie von der Schwelck hiernach gelehret wirdt.

Aber man mueß fleissig für sehen / das die Gersten nit vnder wachsig oder Agker khaimig werde / Ja vil ehe dann sonst.

Aber etliche vermainen das durch dise waickung vnd außbringung dem Getraid die krafft zu fast soll entzogen / vnnd das Byer des schwecher vnd waicher werden. Aber kein körnlein ist so hert / noch so klein es mueß herfür vnd wachsen.

Das IX. Capitel.

Von Schwelckung des Gersten vnd Habern Maltzes.

WAnn ein Maltz also / wie gemeldt / an die statt gewachsen / vnnd gearbeitet ist / Soll mans auff den Schwelck boden thuen / vnnd wie obgemelt / einen Tag Viermal / als Morgens vmb Viere / Mittags / Abends / vnnd zu der Nacht rüeren / vnnd in die raihn arbeiten / vnnd wans kalt / eins dicker zusammen halten / wans aber warm / eins dünner von einander arbeiten / ohn geuerd zwölff oder Viertzehen Tag / darnach das Wetter / kalt oder warm ist / darnach soll man sich mit dem vmbschlagen richten / als in der Kelten des seltner / in der werme aber des öffter vmbschlagen oder rüeren / biß es genueg geschwelckt ist.

Prob vnd Zeichen der gnuegsamen Schwelckung.

WAnn nu einem Maltz allenthalben wie oben vnd biß her gelehret / mit dem waicken / außbringen vnd wachsen / Schwelcken / vmbschlagen vnd aller arbeit recht vnd wol auß gewartet ist / so wirds vnd ist es letzlich nach der Swelck fein mürb vnd mild am reiben / Also das / wan man mit einem Körnlein wie mit einer kreyden kan schreiben / so ists geschwelckt genueg / wo nit / vnnd das Maltz noch spüssig vnd hert / so ists nit allein nit genueg geschwelckt / sondern auch zubesorgen / das nit gnueg gewaicht noch gewachsen / als dan soll mans mit einem gesaltznem Wasser sprengen / vnnd wiederumb zu samen halten vnnd arbeitten / nach gelegenheit der kelte oder werme wieuor / biß das es sich erhebe / vnnd wie gemeldt / genueg gewachsen vnd geschwelckt worden ist / auch dise ermeldte Prob gebe / Aber zu besorgen wans nit recht noch genueg auß gebracht / gewachsen vnd gearbeitet / wie oben gelehret / so bleibts halt spüssig vnd hert vnd lest sich nit gern noch recht schwelcken / brechen / noch Abmaischen / wie oben vnd hernach vermeldt wirdt.

Letzlich wann ein Maltz nu gantz vnd gar laut der obermelten zeichen vnd Prob recht vnd wol geschwelcket ist / pflegens etlich nach lengspüsing weiß vber einen hauffen zusamen zu thuen /

vnnd

vnnd lassen den hauffen zimlich wol anziehen / das er erwarme / vnnd dise werme hilfft zur dörr vil / das die hitz das Maltz desto ehe durch gehen mag.

Das X. Capitel.

Beschreibung der zuebereitung der dörr / vnnd wie man das Maltz zu dem Braun vnd Weissen Byer dörren / auch was man / an vnd vnder dem dörren brauchen soll / das das Byer wolgeschmach vnd wolgefärbt werde.

Die Maltz dörren mögen gemacht werden / nach eines Jeden Orts stat / vnnd Multzherrens gelegenheit / auch nach des Breuwercks erfoderung groß oder Mittlmessig / wie mans haben kan vnd will / in einem Multz oder einem andern hauß / wo vnd wie es einem Jeden gefellig.

Vnnd soll ein rechte guete dörr gesetzt vnd gemacht werden / wie hernach beschrieben.

Also das sie auß einem vndern gemach soll gerichtet werden / vnnd gehen in den obern / welche ein zimliche höch haben / das die rörn / dardurch die hitz in die dörr gefüeret wirdt / zimlich hoch vnd lang mag vnd soll sein / das die hitz nit so gähling in die dörr hinauff pflumpffe / Dann Je höher die hitz gefüret wirdt / das Maltz verbrennet oder schnappent. Vnnd soll erstlich zu vnderist gesetzt / vnnd auffgefüert werden ein gemauerter herdt 4. Schuch weit / vnnd ohn geuerd sieben schuech lang / Wann aber die Rörn / der nidern gemach halber nit zimlich hoch sein mag / so mueß der herunder herdt / ofen oder schlundt / vmb anderthalben oder zween Schuech lenger sein / das die hitz des weiter zu gehen hat / vnd auff dem herdt ein langlets öfl / anderthalben schueches weit / welches an Jeder seyten ein meüerl sol haben / eins

halben flachen ziegl steins dick / einer gutten spann hoch auff welche seitn meüerl / soll mit auff vñ gegen einander gesetzten zieglsteinen ein gewelbl / wie ein Fürst / oben zusamen gefüegt vnd gewelbt werden.

Auff vnd auß demselben langletem öfl soll am hinderisten ort ein gevierte / vnnd inwendig wol auß gedünnichte oder sonst glat verworffene vnd verstrichene röhren / Erstlich zweyer oder dritt halber spänn weit angefangen / vnnd vber sich auff halben thail also in der weite auffgefüret werden / wans nu vber halb auffgefüret / so mueß mans oben hinauff immer ein wenigs oder gemehlich einziehen / vnnd enger machen / biß durch vnd vber den obern boden gefüeret worden ist / einer steunden handt hoch / vnnd Inwendig einer gueten Mans spann weit / oder nit viel weiter sein / vmb dise auffgefürte rörn / soll vnd mueß aussen / so weit das öfl herumb sein soll vnd mueß / ein pflaster / oder gegoßner Esterich darauff gefüerten rörn gleich / einer steunden handt dick gelegt oder geschlagen werden.

Darnach ein langlets öfl auff beiden abseiten vnd stiern meuerln eins halben Zieglstein dick / vnd an beiden seiten mauren 4. oder 4½. Schuch lang / vnnd Innen zweyer schuech weit sein / welche beide seiten / auch beide Stiern meüerl sollen einer spann hoch sein / damit das öfl nit zu hoch werde / vnnd mueß ein jedes seiten meüerl 4. löcher / vnnd Jedes Stirn meuerl 3. Löcher / einer steunden handt hoch vnd weit haben / das mans auß raumen / auch die hitz in vnd vnder die dörr dardurch gehen / vnd sich auß theilen mag / auff welche seiten meüerln sollen von Zieglsteinen / häckhen oder Taschen gegen einander gesetzt / vnnd oben zusammen geschlossen vnd einem gewelb / oben auff aber einem fürst gleich zugescherfft / oder Preiß darüber gelegt vnd mit merter vermacht sein / das oben auff keine hitz darauß mag / wañ die Maltz körnl durch die löcherte Bünn hinein vnd darauff fallen / das sie nit darauff ligend bleiben / sondern als bald auff den herd herab fallen.

Man mueß auch die zway Stirn meurl dem Gewelb gemeß gantz vnd gar vermauern / vnnd nit mehr dan auff jeder seiten zu den vndern zweyen löchern noch ein ober-loch der ermeldten weit vnd höch machen vnd lassen.

Wann

Wann nu das öfl vnd die rörn also auff gefüeret / Innen gepflastert / vnnd oben zuegewelbt / ist es gar bereit / sol man darnach die 4. aussern seitten vnd stiern mauern der oben auff zusamen geschlossen d' Stubẽ od' d'selbẽ geeheuß entweders in ein hültzes Bur d' werck zusamen schliessen / das das öfl / gleich in der mitte dinnen stehet / vnnd mit halben Zieglstainen darein / vnnd auß mauern vnd verwerffen / oder aber gantz vnd gar eines halben stain dick auff füeren vnd mauern vnd oben auff beiden seitten mauern / Innen zwey gefaltzte holtz legen vnd verschliessen / welche zwo seytten mauern vnd die darauff geschloßnen höltzer / sollen 14. schuech lang / vnnd eines Mans waich hoch / die zwo stirn mauern aber darauff der fürstbaum vbergelegt / mit dem auffgefürten oder gespitzten giblmauern von vnden auff eines Mans vnd einer spann hoch auff gefüert sein / vnnd oben in die zwo stirn mauern ein fürstbaum vber gelegt vnd zu beiden seiten in dieselben vermauert werden.

Inn etlichẽ Landẽ als in Behaim vñ anderer ortẽ macht vñ verfast man die dörrstubẽ in vier eckseulen in der leng vñ weitten wie obẽ angezaigt / vñ schleust in die 4. Eckseulen auff jeder seiten oben auff innen hinein ein gefaltztes holtz / vnd vnden ein gute zwerche handt hoch von dem Poden / auch ein Viereckets aber nit gefaltztes holtz / vnd mauerts darnach zwischen den zweyen ein gelegten geschloßnen 4. seuln vnd höltzern mit halben ziegeln / wie sonst ein Bundwerck maur auß / vnnd lest auff beiden / oder doch nur auff einer seiten / da der Lufft am maisten hinzu vnd hinein mag zu vnderist vnder dem vndern eingeschlossen holtz / biß auff den boden ein guette zwerche handt / als lang die Dörrstuben ist offen / aber beid stirn maurn mauert man gar zue / damit also durch das offen ding der Lufft oder Windt hinein vnd die hitz welche nur vber sich begert / des baß vber sich vnder das angeschüttet Maltz füren vnd treiben mag / Vnnd dörret sich also ein Maltz vil desto eher / welches Ich mir auch ließ gefallen.

Wann nu die dörr mit allen Viern mauern also vmbfangen / vnnd der fürst oben auff gelegt vnd vermauert / mueß man dieselb Inwendig vmb das Inner Ofenloch durchauß pflastern. od' / welches noch besser / einen gegoßnen Estrich oder herdt hinein

 machen /

machen / so verprent sich das durch die gelöcherten Pretter hinein gefallen Maltz nit so bald / sondern sich so wol als auff der Pinn dörrn mag / vnnd deßhalber soll auch die eine ausser Stiern oder seiten maur an einem eck ein fein gehübigs thurl haben / das man hinein schlieffen vnd das Jnnen hinein gefallen Maltz rüeren mag / vnnd ligt nicht daran / wann gleich vnder dem Pflaster ein hültzer Poden (den man darff vnder die dörr nie so starck haitzen / das das Pflaster / vil weniger ein Estrich so gar mag erhitzt werden / das schaden thuen kan.)

Also ist die dörr gantz vnd gar zuegericht / Darauff dann nu nichts mehr / dann eins daumbs dick / vnnd durchauß eins fingers groß / gelocherte prettel / oder von Heßlen gärten geflochtne hirten sollen gemacht / gelegt vnd gericht werden / die auff beiden seitten von dem herundern Faltz biß vber den Fürst vnd oberhalb des Fürsts gegen einander zusamen gehen / darauff man das Maltz schütten vnd dörren / als vil man auff einmal auff die dörr bringen mag / Jedoch aber soll man die dörr anfangs mit Maltz nit dicker dann auffs maist 6. zwerch finger oder einer spann dick vber schütten / wie es eim Jeden gefelt / vnnd er sein Maltz am besten zu dörren weiß.

Was vnder vnd an dem Maltzdörrn zugebrauchen.

ABer Etlich wollen das man das Maltz zur ersten vnderkendten hitz nit soll an legen / sondern dieselb zuuor verriechen / vnnd die Pretter wol erwarmen lassen / damit das Maltz von dem ersten rauch nit ruchlet werde / vnnd das man entweders halben thail des Maltz mehr oder weniger / Darnach dasselb groß oder klein ist / erst zu der andern einlag sol auff schütten oder tragen.

Vnnd soll zu dem Maltz dörren gar kein Bichichs / noch nasses oder faules holtz das dempfft oder schmeckt / sondern allein frisches büeches / Byrbaumes / Bierckes vnd zuuor Erleß wol dürres holtz / welches dem Byer die farb soll geben / gebraucht / dar-

zue

zue mit anlegung des holtz / dise maß gehalten werden / das man erstlich drey / etlich wollen 4. oder 5. scheutter anlege / damit die dörr wol erwarme / wann die verprunnen / Immer oder als offt vmb ein scheüttl weniger / vnnd letzlich wann ein scheüttl verprunnen / das ander / vnnd also eins nach dem andern anlegen / vnnd ein gleichs stets Fewerl halten.

Wann aber das Maltz anhebt zu schnappen / mueß man das Fewer lindern / vnnd zuletzt wans zymblich wol durch dort / des weniger anlegen / vnnd als offt 4. Fewerl / das ist 4. scheutl nacheinander verprunnen / welches gemaincklich in einer stunde geschicht / das ist / alle stundt einmal / Darnach zum Vierdten alle drey Vierdl stundt einmal vmb schlagen / vnnd das Maltz mit einem vorn zweyer finger brait gespitztem / vnnd hinden einer span preitem scheüffelein / das obrist zu vnderist keren oder rüeren / das es sich fein gleich dörrt.

Vnnd alls offt man das Maltz auff der dörr rüeret / soll man auch das Innen hinein gefallen Maltz rüeren vnd fleissig darzue sehen / das nit rüchlet werde / dann es Innen an dem herdt vil ehe gedört vnd verprennet wirdt / dann auff den dörr prettern oder pinne.

Mann soll auch kein Gierstes Maltz zu hert noch zu wenig dörren / Dann wans zu fast gedörrt / so wird der Würtz die krafft vñ der safft zu sehr entzogen / auch von dem zu haissen dörrn schnappent / Wans aber zu wenig / so lest es sich nit gern brechen / Derhalben in dem fall das mittl zu halten / vnnd soll oder mag ein Maltz / dennocht wol zimlich resch gedört werden / das nit verbrennet wirdt / von des wegen das das Byer / es sey gleich das weiß oder Braun / einen des mehrern giest gebe / vnnd denselben des lenger behalte.

Aber das Waitzen vnd Habren Maltz zu dem Braun Byer / bedarff wol vnd vil eins mehrern dörrens / dieweil beide mer der Weissen / dann der braunen Farb geben.

Zu dem Weissen Byer aber soll das Waitzen Maltz nur so weit / aber doch auch auß ermelten vrsachen so Resch gedörrt werden / das es sich brechen lest / Dieweil das Byer die weisse Farb soll geben / vnnd den Giest lang behalten.

Etlich aber mainen / ein wol braun gedörds Maltz gebe dem Byer eine schöne Braune farb / dörren derhalben jre Maltz dermassen / das manchs mal nit allein gar zu Braun / sondern auch rucklet werden / Solches zuuerhüetten / vnd einem Byer nichts desto weniger eine zimliche braune Farb zu machen / bedarff man das Maltz darumb nit durch auß alles also braun dörrn / sondern man schütte ein Mueltern / zwo oder drey in die dörr hinein auff den haissen herdt / vnnd laß dieselben wol braun werden / vnnd vnder das ander Maltz geschütt / das gibt vnd macht dem Byer auch seine farb.

Damit aber ein Maltz einen desto löblichern geschmachen bekomme so legen etlich zu der letzen einlag ein wolgedörts wachalter oder Krambitis holtz an / dörrens damit ab / vnnd leschen mit demselben auß.

Prob der gnuegsamen dörr.

Alweil die rüer schauffl von dem Maltz schwitzet / so ists noch nit gedört genueg / wans aber auff höret zu schwitzen / vnnd das Maltz zimlich resch am feüen so ists gedört genueg.

Wann das Maltz also genueg gedört soll mans nach dem außleschen ohn geuerdt drey stund auff der dörr ligen lassen / Darnach wieuor vmbschlagen vnd ligen lassen / biß auff den andern Morgen / so zeüchts fein an / vnnd dörret sich also nachin recht vnnd wol auß.

Das sey also von der zuebereitung der dörr vnd dem Maltz dörrn genueg gesagt vnd bericht / darnach sich verhoffenlich ein Jeder leichtlich wirdt richten können.

Das XI. Capitel.

Von dem Maltz brechen.

Wie hie oben vermelt vnd verstanden worden / das /

das / recht vnd wol gemultztes Maltz sich gern recht vnd wolbrechen lest / Also ist auch zu wissen vnd zu glauben / das ein nit recht noch wolgemultztes / Ja zu wenig gewaickt vnd gewachsens / auch zu wenig gedörrts oder zuuil gesprengtes Maltz / sich nit recht brechen lest / Derhalben ein Maltz das nit recht noch wol gemultzt / auch spündtig ist / am Maltzbrechen nit wol kan besser gemacht werden.

Sonst aber wie an einem fleissigen Multzer vnd seinen threũen Multzen / auch am dörren vil gelegen / das er das Maltz recht / nit zu wenig noch zuuil läß waicken / noch ersauern / nit zu kurtz noch zu lang wachsen / vnnd am dörren nit verbrenne / oder zu schwartz werden lasse. Aso ligts auch an einem fleissigen threwen vnd der sachen verstendigem Maltz brecher nit weniger. Dann ob gleich wol ein Maltz recht vnd wol gemultzt vnd gedört oder aber zu wenig gedörrt / wann ein Maltzbrecher / der keins recht verstehet vnd sich / vnnd die Mühl nit darnach richten / vnnd ein Maltz das wol gedörrt nit recht oder desto baß / vnnd herwiderumb das zu wenig gedörrt / desto weniger sprengen kan / auch nit waiß / ob ein Maltz zusprengen sey oder nit ist dasselb bald verderbt.

Dann wann ein Maltz gleich wol gedörrt vnd gesprengt so mueß doch ein Maltzbrecher wissen obs zuuil oder zu wenig gedört vnd gesprengt sey / auch wissen dasselb noch bas oder nit zusprengen / vnnd die Mühl darnach zu richten / das sichs fein gleich breche vnd schele / fein mildt vnd melbig vnd nit hert / noch grießlet / vil weniger gantz vnd halb gebrochne Körnlein herab gehen / welche keine Wüertz / noch derselben einige krafft geben / sondern nur die guette Würtz an sich ziehen vnd verzeren / vnnd sich an dem Abmaischen wie ein anders schweres Getraid oder taig / zu vnderist am boden legen / vnnd nit gern schwingen.

Des vngleichen brechens dreyerley vrsachen.

VNnd sein des vngleichen brechens dreyerley vrsachen.

D Die

Die Erst/ Wann das Maltz nit recht gemultzt/ das ist nit recht noch gnueg gewaickt/ gewachsen/ geschwelckt/ vnnd zu fast gedört/ oder zu wenig gesprengt/ so bricht es sich auch nit gern sondern grießlet/ vnnd grob/ vnnd schelen sich die hülsen nit gern von der Würtz.

Die Ander/ Wann die Mülstein nit recht auff einander gerichtet sein/ das ist wann der oberstain an einem ort zu nider vnd an dem andern zu hoch gehet/ so bricht sich das Maltz auch nit gleich sondern Grießlet vnd grob.

Die Dritte vrsach/ Wann das Maltz zu fast/ gesprenget/ vnnd feucht worden/ so klainet es sich nur vnd legt sich an die Stain an/ vnnd je genawer man die Stain zu sammen helt/ oder richtet/ Je zelteter sich das Maltz bricht/ als dann mueß man die Stain offt hawen/ Derhalben vnd damit die vnfleissigen vnd faulen Maltz brecher/ oder Müller die Stain nit offt hawen dürffen/ so richten sie die Müllen desto höher das desto schleiniger von sich statt vnd durch gehet/ vnd desto weniger anlege oder klaine/ Aber also gehen auch gantze vnd halbe körner neben dem gezeltetem Maltz durch/ welche am maischen nit gern abgehen/ sich auch nit gern schwingen.

Wie man die Müllstain zum Maltzbrechen richten soll.

SO bede Stain gar Häll worden/ oder sich etwa ein zu fast gesprengtes Maltz daran geklebt hat/ das sie des hawens bedürffen/ soll mans fein klein vnd schrancket hawen/ Darnach wann man das Maltz auff geschüttet hat/ mag man den Stain etlich mal vmbgehen lassen/ vnnd sehen ob er gleich gehe oder nit/ wann er allenthalben gleich gehet/ so gehet der stain recht vnd wol/ vnnd bedarff mehrers nit/ dann wann das Maltz zu grob oder auch gantze Körnlein herab gehen/ vnnd sich nit fein schelen/ das man die stain genauer oder niderer zusamen soll richten vnd halten.

Wann aber der obrist Stain auff der ein seiten nider vnd auff der andern hoch gehet/ so bricht es sich nit wol noch gleich/

Sondern

Sondern es gehen auch auff der hohen seitten allzeit halbe / Ja auch wol gantze körnl herauß / welch nichts nützen / sonder mehr schaden / wie oben vermeldt.

Wann dann der obrist Stain nit gleich gehet / mueß man vnder die hawen auff dem Müll eysen zway klaine zwickl / auff der seitten da der Stain nider gehet / legen / vnd den Stain gleich richten / damit er gleich gehet / vnnd den Stein abermals vmb gehen lassen / vnnd sehen ob er gleich gehet oder nit / gehet er gleich / so bricht es sich gleich vnd wol / wie ob gemeldt / vnnd ligt nach solchem nur an dem wie ein Maltzbrecher die stain nach eraischung des zimblich gedörten vnd gesprengten Maltz hoch oder nider auff einander richten / vnnd halten kan / Vnder welchem auch dise vnvnderschaid zu mercken / vnnd zuhalten / das / gleich wie der Waitz subtiller ist an den körnern als die Gersten: Also soll auch die Müell zu brechung des Waitzen Maltz desto niederer / vnnd enger gerichtet werden.

Doch aber auch zu mercken / ob man gleich wol dem obuerstandenem Bericht nach dem Waitz / vnnd die Gersten jedes besonder / vnnd nit mit einander Multzen mag / so mag man doch das Waitzen Maltz mit dem Gersten (wers kan) vnnd also eins mit dem andern wol brechen / aber in dem fall die Müll allein dem Waitzen vnd nit dem Gersten Maltz nach richten / vnnd also das Gersten dem Waitzen Maltz nachbrechen.

Welcher aber beyde Maltz mit einander nit brechen kan / der mag Jedes besonder brechen vnnd die Müll nach eines Jeden notturfft / als zu dem Waitzen Maltz nider / zu dem Gersten aber eins höher richten vnd halten / wie es dann Jedes besonder erfodert / vnnd das werck ein Jeden weiset.

Das XII. Capitel.

Beschreibung des Breuhauß vnd Breigeschirrs / so man zu baider Bier Abbrennung / Abmaischung vnd Siedungen nothwendigcklich haben mueß.

 Dieweil

DJeweil von dem Multzen / Maltzdörren vnnd Brechen genuegsamen bericht gegeben / will von nöthen sein / das Jetzt auch das Breühauß beschrieben / vnnd von desselben nothwendigem Breügeschiers meldung geschehe.

Mann mueß erstlich / als zuuor in der Pfaltz / haben zwo grosse starcke / die eine ein Abbrenn / die ander eine abmeisch gescheubte oder aber wie an etlichen orten / Viereckete wie ein Brun Kasten oder Chor zusamengeschlossene pottign darin / nach dem man wenig oder vil giesset oder schüttet / zwey / dritthalbs / gar drey oder mehr schaff Maltz mögen abgebrent vnd abgemaischt werden / vnder welchen die Marschpottign mueß Inwendig an den zarch vornen haben ein gefüerts gehaiß ein halbe spann weit zu einem spunt zapffen / eins zimblichen steckens dick / vnnd an den boden ein zapffenloch zu ablassung der Wüertz vnd des Byers.

Darnach einen besondern Innen auff den vndern boden eine gelegten boden / der auff dreyen vberzwerchs gelegten stecken oder höltzern ligt / oben auff mit zwayen dremeln nider geschwert / vnd vnder demselben / oder auff dem vndersten boden von des wegen daß das Maltz an den zarch nit hindurch sitzen / noch zum zapffenloch herauß mag fallen / in der gantzen Maischpottign an den zarch herumb gelegt werden ströene schaibl / so dick das einer eins mit einer handt fassen mag / vnnd vmb den zapffen ein ströener Rigl das die Trebern nit durch mögen.

Vnder welchen beyden Pottign soll gemacht werden ein grandt in die Erden / ohn geuerd 18. schuech lang also das er vnder vnd für beide Pottigh biß zu des Kessls ofens maur raicht mit Brettern außgesetzt vnd wol gehäbig verschopt / oder sonst / welches noch besser / von gantzem holtz außgeholt oder gehauet sein / anderthalbe spann hoch vnd weit / darein man Maisch abläst ab den Trebern / vnnd auß demselben in den Kessl hebt.

Zu dem mueß man zum Braun Byer einen langleten tieffen geschetbten kessl / zu dem Weissen Byer aber einen kupffren geuierten langleten kessl. Der am boden / auß den hernach ermeldten vrsachen gar eben vnd glat sein mueß / haben / darin man nach menig des Maltz ein zimlich anzal Eymer Byers mag sieden.

Darzue

Darzue zwo ledige rinnen / auff welche man das kalt vnd warm Wasser von vnd auß dem Schöpff prunnen den Siedkessl / vnd das haiß wasser auß dem kessl in die Abbrenn vnd maisch pottign / vnnd den Maisch / wiederumb in den Kessl / Darnach das gesotten guet vnd affter Byer auff die Küel / vnnd also von einem Geschier in das ander füeret.

Item zur Abbrennung vnd abmaischung des Maltz zween starck rüersteckten oder zu dem Weissen Byer zwo schauffeln / die an den seitten ränfft haben.

Darzue zwo schapffen mit langen stilen / mit welchen man dz haiß Wasser auff der rinnen in die Abbrenn vnd Maischpottign füeret / darnach den Maisch auß dem vndern Nuesch oder Grand vnder der Maischpottigen / in den Kessl / auch das Byer auß dem Kessl auff die rinnen / vnnd letzlich wann man das Byer zusammen tregt auß der vndern Pottigen in die trag Eymer heben vnd schöpffen mag. Item etlich trag Eymer oder Kübl / darein 30. oder etlich Maß darüber gehen / zum Byer tragen / durch welches Jeden ein zimblich dicker stecken oder stangen vnden eben / gehet / das als offt jr zween einen solchen kübl miteinander auff den Achseln tragen mögen.

Darzue eine lange krucken / vnd einen besen damit man das Byer vnd was sich gesetzt / auff der Khüel zusamen keret.

Das XIII. Capitel.

Von dem Abbrennen / Abmeischen / hüpffen vnd Sieden des Pfaltzischen auch anderer Byer Länder Braunen Byers in gemein / da man zwey / an manchem Ort auch wol dreyerley Byer macht.

IN der Pfaltz vnd wie ich bericht in andern Byer Landen mehr / wan des Maltzes zimblich vil / schüttet man einen oder halben thail desselben in die Abbrenn pottign / vnd

brent dasselb / wans fein loß gebrochen / mit einem zimblich vnd wol heissen Wasser ab / darin man gar kaum einen finger leiden mag.

Wann aber ein Maltz grießlet / so bremet mans mit einem lableten Wasser ab:

Aber ich las mir die Abbrennung mit dem zimblich warmen Wasser mehrers / dann mit dem gar haiß siedendem oder gesottnem Wasser gefallen / Dann das Maltz vnd die Wüertz erhüscht vnd laufft zu sammen / vnnd wirdt verbrennet in vnd mit dem siedendem Wasser / vnnd gehet nit gern ab / schwingt sich auch nit gern vber sich / sonder bleibt am boden ligendt / wann sonderlich das Maltz grießlet ist / vnnd wirdt die Würtz desto schwecher / vnnd das Byer von solchem gar zu haissen Abbrennen desto herter / das also die Abbren pottign mit dem warmen Wasser vnnd Maltz / schier halb oder weyter vol wird / Darnach man halt vermaint vil oder wenig Byers zu machen / vnnd des Maltzes vil oder wenig ist / vnnd allweil man das haiß Wasser auß dem kessl auff einer rinnē hinüber an dz truckē Maltz füeret / stehen Jr zwen gegen einander vber / vnnd rüeren das Maltz in dem haissen Wasser mit dem rüer stecken gar wol auff / das daß Wasser das Maltz wol durch gehet ein halbe stundt.

Wann der Erst thail des Maltzes also abgebrendt / schlagen sie den hinüber in die Maischpottign vnd füllen den Kessl mit Wasser wiederumb ohn geüer halben an / vnnd lassen das Wasser widerumb haiß werden wie vor / vnnd schütten als dann den vberbleiben den thail deß Maltzes auch in die Abbrenn pottign / brennens vnd rüerens also wol auff / wie vor / vnnd hebens darnach auch hinüber in die Maischpottign wie das vorig / lassen aber vnder solchem Abbrennen den Kessl / das er nit verbrenne / halb mit Wasser stehen.

Wann nu das ander thail des Maltzes auch also in die Maischpottigen gehebt werden mueß man das vbrig Wasser / welches siedendt worden ist / auß dem Kessl gantz vnd gar auff den Gantzen Maisch in die Maischpottign herüber heben / vnd eben so wol als zuuor vnder dem Abbrennen / Jr zween den Maisch waidlich auff vnd vber sich rüern / biß sich die Trebern vber sich schwingen

Was

Was vnder dem Abmeischen zugebrauchen/ wann ein Maltz nit gern abgehet.

WAnn man sich aber besorget/ vnnd sonderlich wann ein Maltz so gar grießlet vnd hert were/ das es sich nit schwingen/ oder nit gern ab gehen würde oder wolt/ So neme man zuuor/ ehe mans auß der Abbrenn in die Maischpottign herüber thuet/ nach menig des Maltzes/ eine od' zwo Khyerbem vol klein geschnittens gesodts/ vnnd strewe es auff den boden der Maischpottign hin vnd wider wol dick/ vnnd schlahe das abgebrennt Maltz oben darauff/ so schwingt es sich ob vnd mit dem gsodt am auffrüeren desto eher vber sich/ vnd gehet desto lieber ab/ wie etlich vermein en/ *Si credere fas est*, dann was ein mal zuschwer/ kan dasselb nit leichtlich vber sich gebracht werden.

Vnder sochem Abmeischen/ welches in einer zimblichen halben stundt verricht wird/ (Doch auch nach dem sich ein Maltz gern schwingt od' nit) wird der Kessl widerumb haisz/ vnd siedend.

Wann das haisz Wasser auch also ausz dem Kessl herüber an den Maisch gehoben worden ist/ mueß man den zapffen an der Maischpottign als bald ziehen/ vnnd den Maisch herab lassen/ allweil etwas herab gehet/ vnnd Jr zween gegn einander stehen/ vnnd ohne vnderlaß auß dem Grandt mit zweyen schapffen in den Kessl heben/ Vnnd das haist der Erst Maisch.

Diesen Ersten in den Kessl gehebten Maisch/ mueß man vngefehrlich ein Viertl einer stund gar wol lassen sieden/ vnnd waidlich vnder schieren vnd nach solchem sud ausz dem Kessl widerumb hinüber in die Maischpottign auff den Maisch heben/ vnnd den Maisch aber mals wie vor wol abrüern/ vnnd vber sich schwingen/ wann das geschehen/ Darnach abermals den zapffen ziehen/ ablassen vnd hinüber in den Kessl heben/ vnd sieden lassen/ wie vor/ ein Viertl einer stundt/ das haist der Ander Maisch.

Wo man aber grosse Maltz hat/ vnnd vil Byers macht/ thuet man drey Maisch vnd lest Jeden wol vnd resch ein Viertl stundt sieden/ Darnach/ wann der Maisch also gesotten/ hebt man denselben widerumb ausz dem Kessl herüber in die Maischpottign/ vnnd lest jhn aber wol ab vñ auffrüeren/ wie vor/ lest jhn aber obein-

brent dasselb / wans fein loß gebrochen / mit einem zimblich vnd wol heissen Wasser ab / darin man gar kaum einen finger leiden mag.

Wann aber ein Maltz grießlet / so brennet mans mit einem lableten Wasser ab:

Aber ich las mir die Abbrennung mit dem zimblich warmen Wasser mehrers / dann mit dem gar haiß siedendem oder gesottnem Wasser gefallen / Dann das Maltz vnd die Würtz erhüscht vnd laufft zu sammen / vnnd wirdt verbrennet in vnd mit dem siedendem Wasser / vnnd gebet nit gern ab / schwingt sich auch nit gern vber sich / sonder bleibt am boden ligendt / wann sonderlich das Maltz grießlet ist / vnnd wirdt die Würtz desto schwecher / vnnd das Byer von solchem gar zu haissen Abbrennen desto herter / das also die Abbren pottign mit dem warmen Wasser vnnd Maltz / schier halb oder weyter vol wird / Darnach man halt vermaint vil oder wenig Byers zu machen / vnnd des Maltzes vil oder wenig ist / vnnd allweil man das haiß Wasser auß dem kessl auff einer rinnē hinüber an dz truckē Maltz füeret / stehen Jr zwen gegen einander vber / vnnd rüeren das Maltz in dem haissen Wasser mit dem rüer stecken gar wol auff / das daß Wasser das Maltz wol durch gehet ein halbe stundt.

Wann der Erst thail des Maltzes also abgebrendt / schlagen sie den hinüber in die Maischpottign vnd füllen den Kessl mit Wasser wiederumb ohn geüer halben an / vnnd lassen das Wasser widerumb haiß werden wie vor / vnnd schütten als dann den vberbleiben den thail deß Maltzes auch in die Abbrenn pottign / brennens vnd rüerens also wol auff / wie vor / vnnd hebens darnach auch hinüber in die Maischpottign wie das vorig / lassen aber vnder solchem Abbrennen den Kessl / das er nit verbrenne / halb mit Wasser stehen.

Wann nu das ander thail des Maltzes auch also in die Maischpottigen gehebt werden mueß man das vbrig Wasser / welches siedendt worden ist / auß dem Kessl gantz vnd gar auff den Gantzen Maisch in die Maischpottign herüber heben / vnd eben so wol als zuuor vnder dem Abbrennen / Jr zween den Maisch wardlich auff vnd vber sich rüern / biß sich die Trebern vber sich schwingen

Was

Was vnder dem Abmeischen zugebrauchen/ wann ein Maltz nit gern abgehet.

WAnn man sich aber besorget/ vnnd sonderlich wann ein Maltz so gar grießlet vnd hert were/ das es sich nit schwingen/ oder nit gern ab gehen würde oder wolt/ So neme man zuuor/ ehe mans auß der Abbrenn in die Maischpottign herüber thuet/ nach menig des Maltzes/ eine od' zwo Khyerbem vol klein geschnittens gesodts/ vnnd strewe es auff den boden der Maischpottign hin vnd wider wol dick/ vnnd schlahe das abgebrennt Maltz oben darauff/ so schwingt es sich ob vnd mit dem gsodt am auff rüeren desto eher vber sich/ vnd gehet desto lieber ab/ wie etlich vermein en/ *Si credere fas est*, dann was ein mal zuschwer/ kan dasselb nit leichtlich vber sich gebracht werden.

Vnder sochem Abmeischen/ welches in einer zimblichen halben stundt verricht wird/ (Doch auch nach dem sich ein Maltz gern schwingt od' nit) wird der Kessl widerumb haiß/ vnd siedend.

Wann das haiß Wasser auch also auß dem Kessl herüber an den Maisch gehoben worden ist/ mueß man den zapffen an der Maischpottign als bald ziehen/ vnnd den Maisch herab lassen/ allweil etwas herab gehet/ vnnd Jr zween gegn einander stehen/ vnnd ohne vnderlaß auß dem Grandt mit zweyen schapffen in den Kessl heben/ Vnnd das haist der Erst Maisch.

Diesen Ersten in den Kessl gehebten Maisch/ mueß man vngefehrlich ein Viertl einer stund gar wol lassen sieden/ vnnd waidlich vnder schieren vnd nach solchem sud auß dem Kessl widerumb hinüber in die Maischpottign auff den Maisch heben/ vnnd den Maisch aber mals wie vor wol abrüern/ vnnd vber sich schwingen/ wann das geschehen/ Darnach abermals den zapffen ziehen/ ablassen vnd hinüber in den Kessl heben/ vnd sieden lassen/ wie vor/ ein Viertl einer stundt/ das haist der Ander Maisch.

Wo man aber grosse Maltz hat/ vnnd vil Byers macht/ thuet man drey Maisch vnd lest Jeden wol vnd resch ein Viertl stundt sieden/ Darnach/ wann der Maisch also gesotten/ hebt man denselben widerumb auß dem Kessl herüber in die Maischpottign/ vnnd lest jhn aber wol ab vñ auffrüeren/ wie vor/ lest jhn aber obein-

ander an den Trebern stehen vnd rhuen ohn geuerdt 4. stund. Aber vnder solchem mueß der Kessl mit Wasser ein wenig vber halb gefüllet / vnnd siedendt gemacht werden / vnnd das nennet man das Rhuewasser / darumben das es dieweil der Maisch in der rhue stehet das Wasser in dem kessl bleiben vnd gemehlich oder sitlich sieden auch ruehen mueß.

Die hüpffung betreffendt.

WAnn nu die 4. stundt verloffen / vnnd der Maisch ab den Trebern so lang in der Rhue gestanden / auch die maist Wüertz also auß den Trebern gezogen / so ist zeit zum hüpffen / So mueß man als dann das Rhuewasser auß dem Kessl hinüber in die Anprenn pottign besonder / vnnd nit mehr in die Maischpottign / heben / vnnd ein wenig Rhue wassers im Kessl lassen / vnnd den hopffen als vil man zu hüpffung eines Braus brauchen wil / darein schütten / vnnd denselben also in dem Rhuewasser wol lassen rösten ein halbe stund / vnnd Immer vndertauchen / das er sich gleich vnd wol röste / vnnd den Kessl mit der / von den Trebern auß der Maischpottign gemehlich abgezognen Wüertz fein gemehlich nachin füllen / allweil etwas / vnd letzlich nichts mehr ab den Trebern herab gehet / Darnach an statt der abgezognen / vnnd in den Kessl gehebten Wüertz / das in die Abbrenn Pottign herüber gefüerts Rhuewasser / auff die Abgemaischten Trebern heben.

Wann oder dieweil nu das gehüpfft Byer also seud / vnnd zum theil eingesotten / sol man den zapffen der Maispottign widerumb ziehen / vnnd das Rhuewasser ab dem Maisch herab lassen / vnnd in den siedenden Byerkessl gemehlich nachin füllen / als vil von nöthen / vnnd das gehüpfft Winter Byer lassen also wol resch sieden 4. stundt / das Sommer Byer 5. oder fünffthalbe stundt / dann vil besser wann ein Byer Resch vnd wol dann langsam gesotten / wird auch rösch vnd frisch / von dem langsamen sieden aber delcklet vnd schwer / vnnd seud sich also auch weniger Wüertz vnd hopffens ein / ligt vnd bleibt darzue ein Byer desto

lenger

lenger/ das nit so bald saur wird / wie harnach ein merers ver-meldt.

Wieuil man aber hopffens zu einem Breu Byers nemmen vnd brauchen sol/ kan hierin nichts gewiß angezeigt/ noch einige maß oder gewicht benennet werden/ darumben das die Brau vnd das hüpffen vngleich/ dann man an einem Ort grössere Brau thuet/ dann an dem andern/ so pflegt einer vil/ der ander wenig Byers zu machen/ vnnd einer das Byer mehr vnd baß zu hüpffen dann der ander.

Dieweil aber der hopffen das Braun Byer vor fewer/ vnnd guet erhalten soll/ so sollen zuuor die Sommer Byer/ vnnd die lang ligen sollen eins bas/ dann die Winter/ vnnd die Jenigen Byer die man als bald außschenckt/ gehüpfft werden/ wie Jhme dann ein Jeder erfarner Breümeister wol weiß zu thuen/ vnnd in dem fall die recht maß zu halten. Derhalben gar vnuonnöthen einige maß des hüpffens für zuschreiben.

Das XIIII. Capitel.

Wie man das Maltz in Bayrn Abbrennet vnd Abmeischt auch das Byer hüpffet vnd Seudt.

IN Bayrn braucht man nur ein pottign zum Abbrennen vnd Abmeischen/ Brennet vnd Abmaischet auch das Maltz also ab.

Etlich füeren oder thun einen zimblichen thail des warmen Wassers darin man einen finger leiden mag/ zuuor in die Abbrenn Pottign/ vnnd schütten darnach das Maltz erst darein/ von wegen des leichten auff rüerens/ vnnd das daß Maltz ersts Abbrennens nit verbrennet werde.

Etlich aber schütten das Maltz zuuor in die Pottign/ vnnd das warm Wasser oben darauff/ wie es eim Jeden gefelt/ vnnd brennens also mit wol auff rüeren ein zimbliche halbe stundt ab/ vnder des wird der ander Kessl mit Wasser wol siedend gemacht/

auff das abgebrent Maltz gefüeret / vnnd also damit abgemaischt.

Wann dan der Erst Maisch also verricht / wirdt der zapffen an der Maischpottign gezogen / vnnd der abgezogen Maisch in den Kessl gehebt / vnd wol gesotten / vnd nach dem Sud wiederumb hinüber in die Maischpottign an das Maltz oder Trebern gefüeret / vnnd abermals wie oben gesagt / wol auff gerüert / vnnd wann also der ander Maisch verricht. Darnach schöpfft man den Kessl widerumb mit Wasser an / das haist man das Ruehewasser / vnd lests sieden allweil es seüdt / stehet der Maisch in der Maischpottign an den Trebern / biß das Rhuewasser siedendt wird.

Mann lest aber den Maisch nit so lang als in der Pfaltz an den Trebern stehen / darumben das man vermeint das ander siedendt Wasser habe die Würtz auß dem Maltz als baldt gar auß vnnd an sich gezogen / sondern als bald das Ruehewasser gesotten / zeucht man den zapffen an der Maischpottign / vnnd lest ein Grandt voln Maisch herab / vnnd hebt an statt desselben ein thail des gesottnen Rhuewassers abermals hinüber an die abgemaischten Trebern / vnnd rüerets wol auff / wie vor / vnnd thuet darneben den Hopffen in den andern thail des im Kessl vberblibnen Rhuewassers / vnnd lest den Hopffen wol rösten doch einer lenger dann der ander.

Darnach hebt man nit allein den im Grandt abgezognen Maisch hinüber in den Kessl / sondern man zeücht auch den zapffen an der Maischpottign / vnnd zeücht den gantzen Maisch ab den Trebern / vnnd hebt jhn hinüber in den Kessl zu vnd an den Hopffen / vnnd lest jhn sieden so lang biß man den Maisch nach dem einsieden gantz vnd gar hat in den Kessl nachin gehebt / als dan lest man das also gehüpffts Byer mit dem Hopffen wol sieden / einer lenger dann der ander.

Vnder solchem sieden schöpfft man auch ein kalts Wasser an die Trebern / als vil man haben will vnd vermaint des Byers zu machen / vnd rüert die Trebern / vnd wescht oder Fleßt auch was noch in vnd an denselben blieben ist mit dem Wasser wol ab / vnnd lests daran stehen biß das guet Byer zum thail eingesotten / so hebt vnd fült mans als dann auch nachin in den Kessl zu dem

guetten

guetten Byer / vnnd lests also vnder einander wol resch sieden / zwo oder drey stundt / etlich auch nit so lang / sonder gar kaum ein guette stundt / vnnd macht also nur ein Byer.

Nach dem man aber in Bayrn vil Byers vnd dasselb gering genueg macht / mueß man den Kessl gemeinklich vberheben / oder gar zween Kessl vol Byers machen / darnach der Kessl groß oder klain ist.

An etlichen Orten so wol in Bayrn als anders wo / seüdt man auch des Braun Byers Maisch / so wol als des Weyssen in den Kessln / wann man sonderlich vermaint das ein Maltz nit gern möchte oder wolte abgehen / vnnd versuecht oder braucht also ein Jeder seinen vortl / wie er kan vnd waiß den Maisch ab vnd auß dem Maltz vnd Trebern zubringen / vnnd sein Byer auffs best zu machen / welches hiemit einem Jeden beuor gesetzt.

Was man vnder dem hüpffen vnd sieden des Braun Byers pflegt zugebrauchen / das daß Byer ein schöne wolrichende Braune Farb vnd geschmachen bekomme / auch den Giest lang behalte.

Von wegen der schönen braunen farb des Byers lassen etlich Dösten oder wolmuet darein thuen nach menige des Byers. Etlich aber pflegen von wegen des wolriechenden geschmachens Wachalter oder Krambit böer ein Schüssl vol Saltz den dritten thail / vnnd des Welschen kims drey handt vol vnder dem Hopffen zu versieden.

Etlich schätten ein Schüssl vol Krambitböer / Souil Satzl / welches meins erachtens zuuil / aber halb oder nur den dritten genueg / vnnd einen Klotz oder ein Stuck des schön geleütterten aber nit verbrendten Bechs / zweyer faust groß darein / vnd lassens mit dem Hopffen versieden / von wegen des bessern Giests / welchen ein Byer also desto lenger soll behalten / Aber ich rathe man

thue den Welschen Khim obermeldter maß darzue / welcher dem Byer wie ich von zweyen des Breuwercks erfarnen trewen Herrn vnd freundten glaubwirdig bericht / dem Byer einen sehr lieblichen geschmachen gibt. So nu das Recept also gebraucht / mag das ober wol vnderlassen werden.

Aber einem Byer ohne diese hülff einen langbleibenden Giest zu machen ist nichts bessers dann ein Maltz auffs best / fleissig vnd küelest auß gebracht / vnnd dem Byer ein zimblich starcke oder Mollete Würtz gelassen / so behelts den Giest desto lenger / da dargegen aber die geringen / vnnd zu fast Wässerigen Byer / vnnd deren Maltz zu Warm auß gebracht / den Giest bey weitem nit so lang behalten / sondern ehe zeit gesitzen lassen / so wol als sie auch des halber ehe zeit sawer werden.

Aber welcher das also gebrauchen will / der soll sich des hernach gesetzten Recepts zu vnd vnder der Gyer desto messiger oder aber allein das / vnnd das hernach volgend Recept mit souil gebrauchen / damit er nit eins mit dem andern verderbe / vnnd den sachen zuuil thue.

Das XV. Capitel.

Von dem Pfaltzischen auch anderer Länder Affter Byer / so man den Koffent nennet wie derselb gesotten wirdt.

WAnn der Maisch des Guetten Byers aller abgezogen / vnnd in den Kessl zum hüpffen vnd sieden nachin gehebt / auch gehüpfft worden wie gemeld seudt / schöpfft man ein frisches Wasser an die Abgemaischten Trebern / zum Koffent / als vil man Koffendts machen / vñ wie man denselbē starck oder gering haben will / vnd rüert die Trebern wol auff vnd durch einander / damit / was noch für krafft von der Würtz in denselben bleiben / das Wasser auß vnd an sich ziehe vnd lests an den Trebern stehen biß das guet Byer gar gesotten vnd auff die Khüel gehebt worden ist / als dann zeücht man den Koffent ab den Trebernn

bern ab / vnnd hebt den sambt dem Hopffen dauon das guet Byer zuuor gehüpfft worden / an statt des guetten Byers in den Kessl / vnnd lest Jhn sieden drey oder Vierr stundt / Etlich hüpffen den Koffent neben dem obermeldten Hopffen auch mit einem besondern frischem Hopffen / damit er desto stercker / vnnd desto weniger saur werde.

Das XVI. Capitel.

Wie man das Maltz zum Weyssen Byer Abbrennet / Abmaischet vnd das Byer hüpfft vnd Seüdet.

WAnn das Maltz auß der Müll gebracht / vnd in die Abbren oder Maischpottign oder Char gethan / brent man dasselb erstlich nit mit einem so gar siedendem / sondern zimblich gehitztem Wasser ab / wie oben von dem Bayrischen Braun Byer Abbrennen vermeldt / Vnnd ligt nit daran / es werde das gehitzt Wasser zuuor in die Abbrenn oder Maischpottign / vnnd das Maltz darnach darein geschüttet / oder aber das gehitzt Wasser erst auff das Maltz gegossen / sondern allein vmb das ists zu thuen / das daß Wasser nit zu haiß / noch vil weniger gar siedendt / vnnd das Maltz nit verbrennt / auch das Byer von solchem Wasser nit zu hert werde. Vnnd stehn jr drey oder 4. darüber die rüeren das Maltz mit schauffeln wol auff / vnnd durch einander / das daß hais Wasser wol durch gehet / vnder des / vnnd als bald man das gehitzt Wasser an das Maltz gefüeret hat wirdt der Ander Kessl mit Wasser gefült / vnnd dieweil das Maltz in dem gehitzten Wasser der Maischpottign stehet / gar wol siedēnd gemacht / das füeret oder hebt man auch herüber auff das Maltz in die Maischpottign vnd rüeret das Maltz oder den Maisch abermals vom poden gar wol auff vnd durch einander wie vor.

Wann das geschehen / so hebt man den Maisch aus der Maischpottign hinüber in den Kessl / vnnd lest den Kessl ohn gesterdt ein zimbliche spann lehr / damit der Maisch am vbersich

sieden oder Wahlen nit vber lauffe / vnd bleibt also noch ein zimblicher thail des Maisch in der Maischpottign / vnnd lest den Maisch im Kessl also sieden als lang man will / biß er etlich mal wol vber sich oder auff wahlet / vnnd die Trebern sich vber sich schwingen / als wolt der siedend Maisch gar vberschüessen.

Aber vnder solchem sieden / vnd auff wahlen / mueß einer mit einer Eysenen lang gestilten scharn / einer trog scharn gleich geformiert / vnnd zu vnderist einer spann oder mehr weit / bey dem Kessl stehen / vnnd den siedenden Maisch am poden stets hin vnd wider / vnnd wol auffrüeren / das sich die Trebern am boden nit anlegen noch anbrennen:

Damit man aber vor dem anlegen vnd anbrennen / versichert pflegt man etlich gauffen vol des schönen kleinen Sands auff den siedenden Maisch hin vnd wider zu strewen / damit wird der Kessl am boden gefegt / vnnd glat / das sich das Maltz desto weniger anlegt noch anbrent.

Wann aber der siedendt Maisch vber wolt gehen / mueß man denselben mit einer schapffen offt auff schöpffen / oder vber sich heben / lüfften vnd ob oder in dem Kessl hin vnd wieder giessen / das der Maisch nit vberschiesse / vnnd wann es sich von solchem Lüfften als bald setzt / wiederumb sieden vnd auff wallen lassen / biß er sich letzlich selbs setzt / vnnd nit mehr so fast vber sich schwingt / so ist der Maisch gesotten genueg.

Als dann so hebt man denselben herüber in die Maischpotting zu dem zuuor darin vberbleibenden Maisch / vnnd rüerts beide abermals von Bodn auff / wol durcheinander / vnnd hebt nach solchem rüeren den Maisch zum andern mal hinüber in den Kessl / vnnd lest denselben abermals sieden vnd auff wallen / auch nach der Lüffthung nider sitzen / wie den vorigen.

Aber zu mercken / als offt man den gesottnen Maisch wil herüber heben / mueß man den in der Maispottign zuuor wol auff vnd durch einander rüeren / darnach erst den gesottnen Maisch darein füeren / vnnd beid / wie hieuor vermeldt / vom Bodn wol auff / vnnd durch einander rüeren / vnnd als bald wiederumb in den Kessl hinüber heben / das der Kessl nit zu lang lehr stehe / noch anbrenne / vnnd von des wegen mueß man Jedesmals souil als

einer

einer steünden handt oder mehr- Würtz in dem Kessl bleiben lassen.

Also ist die ander Abmeischung vnd absiedung eben mit dem rüeren / auff schöpffen / vnnd Läfften / wie die erst verricht.

Wie nu der Erst vnd Ander Maisch zu beyden seitten in der Maischpottign mit dem Abmeischen vnd in dem Kessl mit dem sieden verricht worden: Also thuet man jhme auch mit dem dritten Abmaischen vnd sieden / biß die hitz die Krafft oder Würtz des Maltzes gantz vnd gar hat herauß gezogen.

Vnd man verricht solche drey Sud als off mit starckem vnd reschem Fewer / Aber nach verrichter Abmaischung vnd absiedung lest man vor vnd zu dem hüpffen das starcke Fewr abgehen / vnd braucht nur ein geringes Fewr mit kleinen küchel oder Bachscheütern,

Wie man das Weysse Byer hüpfft.

ZV hüpffung des Weyssen Byers braucht man ohngeuerd drey oder Vierdhalb Pfundt hopffens / doch allzeit nach grösse vnd erfoderung eines Braus / aber kein mal zuuil / darumb en daß das Byer nit zu gail noch zu braun werde / dieweil der Hopffen dem Byer die braune farb zum thail gibt / sondernbey seiner gewöhnlichen Süesse vnd Weissen Farb bleibe / vnd wirdt verricht wie volgt.

Mann lest oder zeücht von der gesottnen lautern Würtz zuuor bey Fünfftzehen schapffen vol herab / die thuet man hinüber in den Kessl / vnd schüttet den Hopffen darein / vnnd lest jhn in der Würtz ob einem linden Fewer ein halbe stundt oder lenger rösten / dann Je küeler der Hopffen geröstet / Je geschmecher das Byer wirdt / man mueß aber den Hopffen stets hin vnd wider durch einander in der Würtz rüeren / das er nit anbrenne / biß das die Würtz gar eingepreglt hat / vnnd am boden ein faiml oder giest / darnach ein weysses taigl erscheinet / als dann ist der Hopffen geröst genueg.

Wann das geschehen nimbt man ein thail Hopffens bey ei-

nem zimblichen halben hebschäffl vol herauß / vnnd hebt den zu hüpffung des Affter Byers auff / lest vnd hebt darnach die guet- ten lauttern Würtz ab den Trebern / die von der Würtz des guet- ten Byers vnden abgezogen / vnnd hebts hinüber in den Kessl / biß er ohn geuerd ohn eine halbe spann hoch vol ist / vnnd macht ein starcks Fewr darunder / vnnd lests In vnd mit dem Hopffen sieden biß es auff wallet / vnnd im wallen auffs wenigist ein viertl einer Stundt / Man mueß aber nit lassen vberschiessen / sondern mit einer schapffen stets aufflüfften wie vor gemeldt.

Wann auch der hopffen vnder dem wallen sich vber sich schwingt / sol man den mit der schapffen fleissig einziehen vnd mit dem auffschöpffen vnd nieder giessen wiederumb vnder sich brin- gen vnd vermischen das der hopffen in der Wüertz wol versotten werde vnd die Wüertz denselben an sich nemme.

Wann nu das Byer ein Viertl einer stundt also wol gesotten vnd gewallet / ist es genueg gesotten / als dann hebt mans auß dem Kessl Erstlich in die grosse Küelpottign / Darnach pflegt mans auß der Küelpotting in khleine khülpottingl auß zu theilen vnd zu füelen / wie hernach vermeldt.

Vnder des wirdt der Siedkessl widerumb halber mit frischem Wasser gefült / das lest man sieden vnd wans gesotten den halben thail desselben an die vbrige Würtz vnd Trebern die von dem guetten Byer in der Maischpottign vberbleiben / vnnd in den Kessl zuuor nit gemogt / vnnd pflegen den Maisch vnd das gesot- ten Wasser wol durch einander zu rüeren / vnnd also das Affter Byer biß zum hüpffen zue bereitt / das vbrig Wasser in dem Kessl braucht man zu auß vnd abmeischung der lehren Byer Fässer / wie dann dieselben von dem Gyeren mit heffen vnd klebenden safft fast beschmeist werden / nach dem das Byer nur oben zu den spünden auß den Fässern gieren mueß.

Darnach wann das warm Wasser zu abwaschung der Fässer auß dem Kessl gehebt worden / zeucht man das Affter Byer in der Maischpottign / vnden gantz vnd gar ab / das die Trebern gar trucken werden / vnnd hebts hinüber in den Kessl / vnnd thuet den oben auff gehebten Hopffen darein / vnnd lests wie das guet

Byer /

Byer/wol sieden ein Viertl stund.

Vnder solchem sieden wirdt daß guette Byer auß der grossen Khüelpottign in kleine pöttingl auß gethailt aber dieselben sonderlich Sommers zeitten nit vol/ sondern nur halb gefüllt/ damit das Byer desto leichter khülen möge.

Nach solchem wann die grosse Khüelpottign lehr worden/ vnnd das Affter Byer also gesotten/ füeret man dasselb an statt des guetten Byers auch hinüber in die grosse Khüelpotting/ vnd pflegt dasselb gleicher massen/ wie das guette Byer/ in kleine Khüelpöttingl (deren zu dem gutten vnd Affter Byer nach menig des Byers sein müssen) auß zu thailen/ vnnd also beide Byer Sommers zeiten einen Tag vnd eine Nacht biß Morgens auff die siebend oder acht stundt an der Khüel stehen zu lassen/ Winters zeitten oder wans kalt ist nit so lang/ dieweil man dem Byer zimblich lablet gibt.

Wann also beyde Byer gekhüelet/ pflegt mans widerumb in die grosse Khüelpottign zusamen zu tragen/ vnnd also ein einiges Byer darauß zu machen/ wie man Jhm aber gibt das wirdt hernach im 22. Capittl gelehret.

Das XVII. Capitel.

Von des Braun vnd Weyssen Byers Khüel.

MAnn pflegt zur külung des Braun vnd Weissen Byers zweyerley Küelen zu gebrauchen.

Erstlich zwo grosse weitte vnderschiedene küelen/ die eine zu dem gutten Byer/ die ander zum Koffent oder Affter Byer/ neben einander Jede Jnnen bey anderthalber aussen aber mit dem holtz zwo spann hoch/ zween oder dritthalben schrit weit vnd bey dreyen lang/ oder wie weit vnd lang mans haben will/ welche beyde zu ablassung des Byers hinden vnd sonderlich vorn Jede zween/ oder auch nur einen zapffen haben/ welche von Vier zwerch Finger dickl seiten üechsen/ vnd in der mitte von der gleichen

 dickhen

dicken gefaltzten spündten der massen zusamen getuppelt / geschlossen vnd geschöpt / das sie gehübig sein.

Darnach Nidere aber zimliche weite Khüelpöttingl oder schäffl / die etwa einer spann oder ein wenigs höher / auch zimblich weit sein / welche auch zu dem Weissen Byer wie hernach vermeldt / gebraucht werden.

Wann nu das guet Braun Byer an die statt gesotten vnd an die Khüel gehebt stehen im Land zu Bayrn an etlichen Orten Jr zween darüber vnd küelens als bald wol auff damit der Bratem wie sie es nennen / oder die hitz vnd der rauch bald darauß komme / vnnd das Byer desto ehe gekület / vnnd also desto geschmecher werde vnd bleibe.

Etlich thailen das Byer in obermeldte kleine pöttingl / aber Jedes kaum halb anfüllen damits in denselben desto ehe abkhülen möge.

Jnn der Pfaltz aber lest mans auff der küel bleiben biß zum zusamen tragen vnd genuegsam abgekhüelet ist.

Was an vnd vnder der khüel des Braun Byers für das Saurentzen zu gebrauchen.

ETlich wann sie sich besorgen das daß Braun Byer auß den vorher erzelten vrsachen ehe zeit möchte Sawrentzet werden / thun kleine dünne Büchige kienspänlein eins Fingers breit vnd einer spann lang auff der Khüel in das Byer / weils noch gantz warm ist / das soll Jm das säurentzen benemmen vnd das Byer ein feines schneidl dauon gewinnen / welches ein Jeden stehet zuuersuechen.

Das XVIII. Capitel.

Von zusamen tragung des Braun Byers nach der küel vnd wie man sich mit dem geben verhalten soll.

Man

MAnn mueß mit zusamen tragung des Byers auff die zeit / nach dem die kalt oder warm mercken / das ein Byer nit zu kalt noch zu warm / sondern mittelmessig sey / vnd nach dem zusam̃en tragen demselben nit zu kaltem noch zu warmē / darzue von einem guettem vñ gerechtem frischem zeug geben.

Dann ob gleich wol an einem recht vnd wol gemultzten Maltz vnd wolgehüpfften / auch recht vnd wolgesottnem Byer vil gelegen so ist doch auch an einem guetten frischen / gerechten vnd wolgeschmachen zeüg / vnd an einer guetten nit zu geschwinden / sondern mittelmessigen Gyer / auchvil gelegen:

Wann aber Je eins vnder den beiden zu erwölen / so ist ein Langsame Gyer besser dann ein zu geschwinde vnd mittelmessige / wann anderst dieselb recht thuet / vnnd dem Byer recht gegeben / so wird das Byer dauon nur desto stercker vnd geschmecher von der zu geschwinden Gyer aber nur des geringer / Wüertzend oder sonst vngeschmach / auch desto ehe sawr / wans zuuor nit wol gehüpfft noch wol gesotten ist.

Dann ob gleich das Byer nit starck / geschmach noch so guet wies sein soll / wann nur der zeug gerecht / frisch / starck vnd wolgeschmach / vnnd die Gyer nit zu geschwindt / so wirdt dennocht das Byer von einem guetten zeüg desto besser vnd geschmecher / wann aber der zeüg vnd die Gyer nit guet / noch recht thuet / so wirdt das Byer auch nit besser / vnnd demselben nit leicht zu helffen / sondern es mueß ehzeit Sawrentzet werden / oder sonst einen mangel gewinnen.

Derhalben wann man dem Byer gibt / soll man sich nit allein / des besten zeügs befleissen / sondern auch fleissige acht haben / das man Ihme nit zuuil gebe oder thue. Dann so dem Byer zu warm vnd zuuil gegeben so girdts als bald ab / wann gleich die Wüertz starck vnd der zeüg guet ist / vnd die Gyer recht thuet / so wirdt doch das Byer nit so volkomen / sondern vngeschmach Wüertzendt vnd geringer.

Ist aber die Wüertz kalt vñd der zeug zu schwach oder gering / auch nit frisch / darzue die Gyerstatt kalt / so gyeret das Byer nit gern sondern gewingt frostblattern vnd stehet da / wie ein

anders vnkrefftigs tranck / das nichts In vnd vnder Jhme hat.

Wie aber einem solchen Byer / das nit wolte ankommen / zu helffen / das wirdt hernach gelehret.

Das ist aber darneben fleissig zu merckhen / das wann die zeit / das Wetter / oder auch die Gierstat kalt / man einem Byer als offt des mehr wans aber warm desto weniger / doch aber besser weniger als zuuil soll geben / damit ein Byer nit zu gähling ankomme / vnnd zu frue abgiere / Wie Jhme dann ein erfarner Breümeister wol waiß zu thuen / Dieweil sichs in dem fall kein gewisse Regl noch maß für schreiben lest.

Das XIX. Capitel.

Wan man das Byerbreüen an einem Ort da es vor nie gebreüchig gewest anrichtet / vnnd keinen Alten auffgehebten noch frischen zeüg zum Braun vnd Weissen Byer nit hette noch bekommen könte / wie vnd was man dem Byer an statt der Heffen soll geben / das es gierend werde.

DEn besten Rath den Ich / auch mit Rath vnd guet bedünckhen eines des Braun vnd weissen Byer Breüens erfarnen Breümaisters weiß zu geben / damit man des gewiß sey / von denen Orten / da man das Braun vnd Weiß Byer breüet vnd den zeug auff hebt vber Sommer einen frischen zeug geholet / oder den dürren angebracht vnd dem Byer damit gegeben wie hernach gelehret wird.

Etlich wöllen vnd rathen auch das / Nach dem man in den grossen Stetten auch an manchen andern Orten Gerben sieder findet / die mit dem Breüwerck vmbgangen vnd vmbgehen künnen / auch wol etliche vnder dem Handwerck der Beckhen / die auß einem Gersten oder Waitzen Maltz Gerben sieden / die man den Grund nennet / welche nit allein die Beckhen zu einem vrhab des Waitzen

oder süessen Brods / sondern auch die Medtsieder / dem Med damit zu geben vnd demselben gierendt zu machen / brauchen / von demselben zweyen Gerben mag man zu dem Weissen Byer der Gerben von dem Waitzen Maltz / vnnd zu dem Braun die Gerben von dem Gersten Maltz aber auch des mehrers als des Andern zeügs nemmen / dieselben mit eines Jeden Byers eygner Würtz anbringen vnnd gierig machen / wie hernach von anbringung des zeügs zum Braun Byer gehörig gelehret wird / wann man aber keinen solchen zeüg oder grundt bekommen kan / mag man das Braun Byer mit einem auffgedorten zeüg / welches vil besser vnd gewisser / vnnd das Weiß mit den Gerben oder Heffen von dem Med anbringen vnd gierendt zu machen versuchen.

Prob des obermeldten grunds vnd zeüchs.

EHe man aber dem Byer solchen zeüg gibt / damit man wayß ob er gerecht vnd guet sey / taug oder nit / so nemme man des zeügs ein wenig in ein schäfflein vnd giesse ein lablets new gesottens vnd gehüpffts Byer daran rüers wol dürch einander / vnnd Putters auß einem geschierr ins ander / vnnd lasse es stehen / Souer der zeüg gehübig vnd gerecht / so scheübt er bald her / wo nit / so ister nit eines Jeden Byers seines eygenen zeügs oder Gerben entweders also frisch oder auffgedorrt / vnnd wie hernach gelehret zuuor angebracht / vnnd wol gierendt gemacht zu gebrauchen.

Das XX. Capitel.

Wie man den zeüg zum Braun vnd weissen Byer soll vnnd mag auff heben vnd wiederumb anbringen.

MAnn pflegt von dem frischen guetten zeüg souil man nach menig des ersten Braw Byers haben will in ein

Aiches Fässl zu thuen vnd dasselb ohn geferd zween Finger lehr an zu füllen / damit der zeug Lufft habe / das Fässl zuuerschlagen / vnnd in einen Brun zu hencken / damit soll der zeug so frisch guet vnd krefftig bleiben / als etwa ein frischer zeug / schlecht von der Eyer her genommen / Aber er mueß nichts desto weniger angebracht vnd gierig gemacht werden / wie hernach gelehrt wird.

Etlich aber machen eines brets braitte stroene Taicken am stro zweyer Finger dick / in der mitte vnd an baiden örtern in klüppen gefast / Oder souil strdene Schaibl eins zimblichen Pösems groß / vnnd fornen zweyer Finger dick / fein weit auß einander gebreit vnd hinden zusamen gebunden / vnnd eine handhab daran gemacht / das mans auffhencken mag / vnnd streichen den zeug erstlich auff die eine seitten / wann dieselb truckenworden / so man wil / auch auff die ander seitten / nach aller weitten eines oder anderthalben Fingers dick / das er drauff wol klebet / vnnd kein zerwirbten Hopffen mit samen vnd allem / auch Zirnidat klein gestossen oder gerieben darauff gströwet / vnnd denselben inn den auffgestrichnen zeug wol eingetruckt / das er darin klebendt bleib / vnnd der zeug von dem Hopffen desto ehe anziehe vnd trucken werde / an einem Lüfftigen vnd schattigem Ort des Hauß stehen lassen / aber nur nit an der Sonnen / dann die Sonn zeucht Jhme die krafft zu sehr auß.

Wann der zeug also wol angezogen vnd nu ob einander auff den schaibln klebet / will man / so mag man mehr darauff kleben / wo nit / so soll man die schaibl auffhencken vnd den zeug an die statt trucken werden lassen.

Darnach soll man die schaibl mit dem dürrem zeug in ein Faß vber einander richten / vnnd als offt ein leg schaibl / als offt ein leg Hopffens darunder vnd darauff sträen / dieselben fein zue decken vnd schwären / so bleibt der zeug frisch vnnd guet.

Den gedörten zeug wiederumb anzubringen.

Wann

WAnn man dem Byer zu Morgens will geben / soll man den gedörten zeüg mit einem schlegl ab den ströenen scheibln am Abendt dauor abklopffen / vnd klein stossen / das er die Würtz desto ehe annimbt / vnnd dessen nemen als vil man bedarff einem Braw Byers zu geben / vnnd eine warme vnd nit zu haisse Würtz daran giessen / einen halben oder gantzen Kübl vol / durcheinander rüeren vnd auß einem schäffl in das ander giessen etlich oder offtermal / darnach die gantze Nacht bey einem warmen wolgehitztem Ofen stehen lassen / biß sich der zeüg etlich mal wol erhebt / vnnd anfähet zu gieren / vnd wann oder als offt er wol gegieret hat / widerumb etlichmal auß einem Geschierr in das ander hin vnd wider / wie man sonst dem frischen zeüg thuet / giessen / vnnd aber beim Ofen stehen lassen / biß er wiederumb hergieret / als dann denselben abermals durcheinander oder hin vnd wider giessen stehen vnd hergieren lassen / wie vor / vnnd das so lang / biß der zeüg vnd die Würtz sehr waich oder Jerig worden ist / Darnach den angebrachten / vnd gierigen zeüg in die Pottign auß thailen / vnnd einer Jeden Pottign als vil von nöthen geben / vnnd das Byer auch den zeüg wol durcheinander rüeren / Das heisset man einen weiß haup.

Die auffhebung vnd anbringung des zeügs zum Weissen Byer gehörig.

DErgleichen auffhebung vnd dörrung auch anbringung mag man auch mit dem Weissen zeüg versuechen / vnnd denselben gar dünn in schöne weisse hößlene schaitten giessen / vnnd die schaitten mit dem zeüg oder den Gerben wol bekleben / darnach auff einen warmen Ofen als bald ab dörren oder trucknen / das der zeüg nit sawr werde / vnnd wie man oben den gedorten zeüg ab den schaibeln bringt / also mag man den auch ab den hoblschaitten bringen / darnach waicken vnd also mit versuechung den zeüg lehrnen auffheben vnd anbringen / wie oben gelehret.

Das XXI. Capitel.

Von der Gyer vnd wieuierley dieselb sey.

ES wird das Braun Byer auff dreyerley weiß abgegieret.

Erstlich durch die Ober Gyer / die ist diese / wann man ab einem Byer das nu auß der Krausen gangen ist / vnnd wol in den zeüg gegriffen hat / nimbt des obern zeugs oder Gerben zu einem Brau Byers / als vil man bedarff / in ein hebschäffl / vnnd rüerts erstlich mit einem Böseml wol durch einander / das der zeüg zerklopfft wird / vnnd an dem bösem klebend bleibt / Darnach rüert man das Byer / dem man geben will / mit dem Böseml vnd den daran hangendem zeüg oben auff etlich mal hin vnd wider / das sich der zeüg von dem Böseml in das Byer absetze / vnnd gibt dem Byer also / Darnach also zuegedeckt stehen lassen / so kombt das Byer bald an.

Wann nu dise Gyer Gerben vbersich treibt / vnnd der zeüg oder Gerben zimblich schwer worden / mueß man dieselben abheben / vnnd das Byer einschlagen vnd allweil das Byer herscheübt / als offt pflegens etlich einzuschlagen / etlich aber nit / darumben das sie vermeinen / das Byer werde zuschwach / darnach wans aber auffgehört zu schieben / mueß man das Byer fassen vnd dise Gyer dienet zu den geringen Byern gar sehr wol / wie dan dieselb in Bayrn vil gebreüchig.

Die warme Gyer ist die aller gewissest von welcher das Byer am aller ehisten vnd gewiß ankombt / auch in dreyen Tagen abgieret / vnnd am vierdten Tag zu trincken. Aber die Byer haben von der so geschwinden Gyer wegen / keinen langen bestandt auch nur Winters zeiten zugebrauchen / Vnnd dise Gyer ist aller dings des Weissen Byers Gyer gleich von welcher hernach ein mehrers gesagt. Vnnd wirdt darumben die warme Gyer genandt / das man dem Byer zimblich warm gibt / Also / wann man von einem auff dise Weyß warm abgiertem Byer die Gerben auß einem Faß hernimbt / vnnd dieselben mit einer labketen Wüertz in einem zuber oder Pottign / darein drey oder vier Käbl Wüertz kommen / anbringt / das er gleich wie der angebracht zeüg des

Weissen

Weissen Byers / vber sich gieret wann der zeüg also gierig gemacht / gibt man dem Byer dauon in den Pottingen zimblich lablet vnd warm / vnnd fassets darnach in die Fässer.

Etlich aber fassen das Byer erstilich in die Fässer / vnnd geben demselben darnach in den Fässern / so kombt das Byer auch gar bald an / vnnd hebt in den Fässern zum spund herrauß zu Gyeren / wie das weisse Byer / also das man als offt zwey Fässer mit den spündten zum thail gegen einander geneigt legen vnd langlete Mueltern vnder setzen mueß / das darein gieret / was also herauß gieret vnd sitzt / das fült man nach dem abgieren in die Fässer wider.

Wo man aber keinen solchen zeüg von einer warmen Gyer hat / mag man die Gerben vom Weissen Byer / oder aber einen auff gedorten vnd angebrachten zeüg / den man den Weyßheüpl nennet / dartzue nemmen / der thuets auch. Vnnd dise Gyer ist auch in Bayrn bey etlichen fast gebreüechig.

Die Trucknе oder kalte Gyer ist diese / Wann man den zeüg von einem abgegiertem Byer auß einer pottign hernimbt / oder aber einen auffgehebten zeüg mit einer Wüertz anbringet / vnnd dem Byer zimblich kalt gibt / vnnd rüert das Byer vnd den zeüg mit einer schapffen wol auff vnd durch einander / verteckts vnd lests stehen biß ankombt / wie hernach angezaigt wirdt / vnnd dise Gyer ist zu dem starcken Byer in der Pfaltz auch anderer orten gebreüchig.

Das sein also die drey Gyere / die zwo nach des Lands in Bayrn / die drit nach der Pfaltz ꝛc. gebrauch verzaichnet vnd hiemit einem Jeden haimgesetzt zu gebrauchen welche er will.

Das XXII. Capitel.

Was man zu des Braun Byers Gyer brauchen soll / das ein Byer wolgeschmach werde / vnd lang guet bleibe / / auch nit sawr werde.

MJr hatt ein vertrawter Herr vnd guetter Freündt nachfolgendts Recept auß sondern threwen mit gethailt /

ein

ein Byer damit wolgeschmach zumachen / vnnd lang guet zuerhalten / wie das von worten zu worten hernach laut: Also will Ichs als durch mich auch probiret / hiemit guetter threwer mainung menigcklich zu nutz vnd guettem Communiart haben.

Nimb New erleße Wachalterbör / vnnd frische geschelte Lorbeer / auch Saltz jedes zwey pfundt / wolgedört / gar klein gestossen / vnnd durch einander vermischt / diß stup schmeckt so lieblich vnd starck als wans noch von besserm gewüertz were / man mag auch wol Negel / Mußcatnuß oder Blüe klein gestossen Jeder seines gefallens als vil er will darzue thuen / dieses stups nach menig des Byers vnd grosse der Gyerpotting 4. 5. oder mehr gauffen vol in den zeüg / den man dem Byer geben will / gethan / vnnd wol durch einander vermischt / vnnd mit dem zeüg ins Byer nach grosse einer Jeden Gyerpottign außgethailt / das Byer wol gerüert / vnnd also vergieren lassen / Diß stup nimbt dem Byer nit allein alle daruor empfangene mangl vnd vbl geschmachen / sondern es gibt Jhm auch einen lieblichen geschmachen / vnnd wöhret allen zuekünfftigen bösen zuefelligkeiten / es sey am geschmachen / fewr oder andern dingen mehr / wie die sein vnd sich begeben möchten.

Zu dem das es von Krafft vnd Wierckung der Wachalter vnd Lorbeer / (von welchen beyden hernach im letzten thail ein mehrers gesagt) dem Menschen für all ander gemeine Byer sonderlich gesundt vnd dienstlich / So hat das Saltz in dem Byer eben diese Eygenschafft vnd wierckung als in der speyß / das / wie es ein speiß wolgeschmach machet / auch wans an ein fleisch gestrewet / dasselb nit lest erstincken noch erfaulen / also macht es auch das Byer wolgeschmach vnd lests nit sawr werden / sonder rainiget / verzeret vnd nimbt / hinweck alle vberflüssige feüchtigkeiten / so durch das sieden noch nit gar verzeret worden.

Zuerkennen ob dem Braunen Byer recht oder zu wenig gegeben worden sey / vnnd was man zu befürderung der langsamen Gyer brauchen soll.

Wann

WAnn man dem Braun Byer zur Gyer gegeben hat/ wie es sich gebürt/ auch das Byer vnd die Gyerstatt nit zu kalt/ so hebts auffs ehist scheibweiß an der zarch der Pottign herumb einen weissen dicken giest her zuschieben/ vnd mit dergleichen giest sich vber vnd vber zu vber weissen/ vnnd also in die Krausen zu gehen so stehets wol/ wans gleich nit also bald in die Krausen greifft/ ligt nit daran/ dann vil besser ein Byer fein gemehlich ankommen vnd langsam abgegieret/ dann zu frue/ wird auch vmb souil desto geschmecher.

Wañ sich aber ein Byer gar nit erheben noch vberweissen/ auch nit in die Krauß gehen will/ ist das die vrsach vnd ein gewisses zaichen/ das man dem Byer zu kaltem oder aber zu wenig hat geben/ so gewingts nur frostblattern einer Handt oder spann breit/ das man die blosse Würtz oder das Byer darzwischen siehet/ dem vnd einer solchen Gyer pflegt man also zuhelffen/ vnd wann einem Byer sonderlich zu wenig gegeben/ widerumb zu geben wie volgt.

Nemen auß einer Jeden Gyerpottign souil als ein zimblichs hebschaffel vol Würtz oder Byers/ vnnd thuen eine handuol Hopffens darein/ wermens in einem Kessl so lang biß es an der seitten des Kessls anhebt oder begint vber sich zu wallen/ giessens darnach fein sittlich oder gemehlich an der zarch der Gyerpottign in das Byer/ vnd thuen ein wenigs deß besten dünnen zeugs nachin so kombts an.

Wann aber einem Byer zeügs genueg vnd allein zu kalt gegeben worden were/ das allein die kelte des Byers oder der Gyerstatt die Gyer verhinderet/ mag man zwischen oder Nahendt vmb die Gyerpottign (welche des halber ein wenigs höher sollen stehen/ das die Boden nit brinnend werden) vnder die pottign ein gluet in einer pfann von kolen an machen/ das der Boden erwarme so erhebt sich das Byer.

Sonst pflegt man auch grosse Zinnene flaschen/ mit wol siedendem Wasser in das Byer zuhencken/ das Byer damit zuerwarmen vnd anzubringen.

Etlich pflegen ein Eysene glüendt gemachte Schinn oder

einen Eysenen vorstecken in dem Byer mit hin vnd wider durch-einander rüeren abzuleschen / vnnd das Byer also zu erwarmen.

Wans aber auch auff diese weiß nit Gyren wolt / das Byer nur kecklich in andere frische pottign vmbgefast / vñ demselben auff ein Newes / doch aber auch nit zuuil gegeben / zuegedeckt vnd stehen lassen / das hilfft vnd brauchts mancher vor dem obern.

Etlich aber fassen das Byer schlecht vmb in die Fässer / doch dieselben nit zu vol / damit das Byer Jehren mag / vnnd nit vberscheüst / geben auch dem Byer nach guet bedüncken / vnnd lassens also ver Jeren / ziehens darnach ab in andere gebichte Fässer / wie gebreüchig.

Vnnd was man sonst der gleichen hilff / mittel vnd Räth bey den erfarnen mehr erfragen vnd gehaben mag.

Wann die Gyer recht thuet / wie man dieselb ohne die ober hülff soll biß zum Ende regieren.

WAnn man dem Byer gegeben hat / Soll man die Gyerpottign zur zeit der kelten fleissig zuegedeckt / vnnd die Gyerstatt verspert halten / das nit Jederman / sonderlich die Weibs Bilder zu vnrechten zeitten / noch einiger kalter Lufft darüber noch darzue mögen / vnnd täglich darzue sehen wie es sich stelle.

Wans herstehet vnd in die Krausen gehen will / oder schon darein gegriffen / vnnd hoch vber sich steiget / mueß man Jhme ein wenig Lufft lassen / doch auch nit zuuil noch zu fast / allein es wolte gantz vnd gar vberschiessen / auch die Gyerstatt oder die zeit vnd das Wetter zu warm were / als dann mag mans ein weil gar entdecken biß es sich wiederumb setzet / aber nit zu lang / das vor kelte nit erhüsche noch sich gar setze / sonder fort arbeiten oder gieren mög.

Wans nu gar in die Krauß gangen ist / vnnd in der Krausen stehet / so stehets wie ein faumete Schneemilch / mit einem schönen Braun giest / vnnd steiget vber sich / als dann soll man Jhm

ein

ein mehrer Lufft lassen/das nit oben anstosse/noch sich besenge.

Wans aber auß der Krausen gangen/vnnd sich gesetzt hat/ soll mans widerumb zuedecken/vnnd fleissig acht haben/ob es sich widerumb erhebe oder herstehe/wo nit/so soll mans also zugedeckt fort gieren lassen/allweil es nit zu fast vber sich steigt/noch oben anstost/sondern allein an der zarch der Pottign scheubs herumb vber sich scheubet.

Aber Etlich lassen jhr Byer wann es sich gesetzt hat/ gantz vnd gar vnzuegedeckt/oder also offen abgieren/zuuor zur zeit der werme oder in den warmen Gyerstetten/man sols aber nit zu bald ein schlagen/Dann es wird nur frech von dem offt einschlagen/vnnd gieret noch baß vnd lenger als die noth erfodert/Aber die geringen Bayrischen Byer mögen wol leiden vnd habens gern/wann mans eins zeitlicher dann die starcken einschlegt/dann sie eins frischer dauon werden.

Vnd allweil aber ein Byer starck Jehret/soll mans nit angreiffen noch zerreissen/allein wans zu lang oder vber die zeit gieren wolt/soll mans mit einem spann oder saubern Beßmlein ein wenigs zerreissen/vnnd Jhme Lufft lassen/darnach lassen Gyeren biß es sich zimblich wol gesetzt hat/vnnd klaine faumete Höggerlein einer Welschen nuß groß auff Jhme/vnnd an der sarch der Gyerpottign einen giest hat/vnnd zwischen denselben vnd der Höggerlein/die sonst ausser der ermeldten Höggerlein zweyer zaichen/an den gantzen nider gesetznem zeug in der mitte vnd allenthalben herumb auffgeworffen stehen/einen nider gesetznen/als besengten Braunen schaum/vnnd zwischen den Höggerlein einen gleissenden nider gesetznen zeüg hat/wann mans ein wenigs von einander thuet/derselb vnder den Höggerleinfein rogl wie ein rogler Taig/vnnd nit dick/soll mans mit einem klein saubern Bösmlein einschlagen/vnnd das Byer nit gar blattet oder bloß lassen werden/damits den giest desto lieber vnd lenger behelt/darnach als bald darauff fassen.

Etlich aber brauchen in dem fall durch auß das widerspil/vnnd schlagen das Byer als balds das erstmal in die Krauß gangen/vber sich gegieret/vnnd sich gesetzt hat/ein/vnd lassens widerumb hergieren. Dergleichen thuen sie auch das ander vnd drit-

temal / vnnd als offts vber sich gegieret / vnnd sich gesetzt hat / biß das Byer gantz vnd gar vergieret / sich gesetzt vnd geleütert hat / vnnd das darumben / Jrem vermainen nach / als soll das Byer desto stercker dauon werden vnd bleiben / welches einem Jeden beuor stehet zuuersuechen.

Aber die Würtz oder das Byer mueß zimblich warm vnd nit zu khüel sein / wann mans so offt will einschlagen / sonst wann das Byer zu kalt ist / thuet es nit.

Von des Weissen Byers Gyer / wie vnd wievil man demselben gibt.

WAnn nu das guet vnd Affter Weiß Byer / wie oben gemeldt / alles zusamen getragen / thuet man eine stundt oder zwo zuuor des hernach ermeldten zeügs / Hefsen oder Gerben in einen Kübl nach grosse des Braws / vnnd nach gelegenheit der kalten oder warmen zeit / Jm Sommer den dritten thail / Jm Winter oder wans kalt ist ein mehrers / vnnd fült den Kübl auff den zeüg oder gerben mit dem zeüg von dem guetten Byer zue / vnnd rüerts wol durch einander / vnnd stelt den Kübl auff eine niedere Khüelpottign / vnnd lests Jehren vber vnd vber eine stund oder lenger / vnnd bringt den zeüg also an / So gierds von Jhm sebst so starck auß dem Kübl als wolts alles herauß Gyeren in das Khüelpottingl / was als dann in das Pottingl herauß gegieret hat / vnnd im Kübl bleibt / das thuet man alles in die grosse Khüelpottign / in beide durch einander vermischte Byer vnd rüerts wol durch einander / vnnd gibt dem Byer also / vnnd lests eine stundt oder zwo stehen / biß es ankombt wie es sich dann als bald sehen lest / vnnd an der seitten der Khüelpottign herscheübt.

Darnach fült mans in die Fässer vnd diselben gar vol vnd stelt als offt zwey fässer mit den spündlöchern / welche fast drey oder Vier zwerchfinger weit vnd gefüert sein müssen gegen einander / das daß Byer herauß gieren mag / vnnd ein langlete Multern darunder / darein der herauß gierend gieſt felt / vnnd was also herauß felt

vnd

vnd sich gesetzt hat / das pfleget man widerumb in die Fässer zu füllen / vnnd den vberbleibenden giest oder faum in ein besonders pottingl zu thuen / das sich derselb noch baß setzt / vnd wans gesessen / auch in die Fässer ein zufüllen / wann das aber nit kleckt / mueß man ein besonders angestochens füll fässl zu der füll haben / das die Fässer weder vnder dem Gyeren noch darnach nit Lähr stehen / sondern gieren mögen.

Wann sich nu von dem herauß gegiertem Byer oder desselben giest nichts mehr setzt / ist der letzt giest nichts mehr nütz / sondern wie ein schleümigs vñ pechichs ding welches man zum Brantenwein außbrennen brauchen oder den Schweinen gibt.

Was als dann nach solchem ersten gieren vnd füllen auß den Fässern zum andernmal herauß gieret / auch die Gerben die das Byer in den Fässern setzt / das sein die recht guten Heffen oder gerben / die man besonder auffhebt / vnd von denselben dem Byer gibt / zu der Gyer / Es will aber das Byer allzeit frische vnd nit alte / vil weniger sawre Heffen zur gier haben / damits nit ehe zeit ersawert.

Aber zu wissen wo man gleich nit täglich noch wochentlich / sondern offt kaum in 14. Tagen oder noch lenger nit seüdt / das man die weissen gerben nichts desto weniger im Sommer in einen kalten Keller oder in einer mit Küßlingen außgesetzter vnd gepflasterter grueben in einem verteckten kübl 14. Tag. vnnd im Winter noch vil leichter kan behalten / Wann sie nur nit gefrüern / auch die gerben guet / wann sie nur nit sewerln.

Es gieret aber das Byer sonderlich Sommers zeitten nit vber zween Tag / als dann so ists lautter genueg / vnnd am dritten Tag zu füeren vnd zu trincken / ligt vnd bleibt aber auch nit zu lang / wo es sonderlich nit kalte Keller hat / darumben das zu wenig gesotten vnd gehüpfft / auch nit in gebüchte / sondern in vngebichte / blosse feüchtene Vässer gefasset wirdt / sondern wirdt ehe zeit sawr / Aber Sommers zeitten vil eher als im Winter.

Das XXIII. Capitel.

Wie man das Bayrisch hauß oder Hafen Byer seüdt.

 Es

Es wirdt sonst noch ein besonders gar nützes Byer auß Waitz oder Gersten / auch wol auß Jhn beiden mit einander an etlichen Orten im Landt zu Bayrn gesotten / wie volgt.

Des Waitzens vnd der Gersten Dosis, waichung vnd fewr betreffendt.

NImb zu einer Lagl oder einen Eymer zwo oder drey doppelte gauffen Waitzes vnd souil Gersten / wil man aber allein Waitz / oder Gersten nemmen / soll man Jedes vier oder Sechs doppelte gauffen nemmen / vnnd eine Nacht waicken lassen / darnach die gröbsten kleiden oder hülsen mit reiben vnd waschen daruon bringen souil müglich / in einen saubern Hafen thuen / vnnd im frischem Brunwasser so lang sieden lassen / biß sich der Waitz vnd die Gersten auff thuen.

Dieweil sich aber der Waitz langsamer dann die Gersten auff thuet vnd seüdt / so soll man Jedes besonder sieden / darnach in dem Hafen darins gesotten / stehen lassen / biß oben auff ein haut gewint / vnnd zum thail sewerlet wirdt / darnach mans süeß oder sawr haben will / darnach soll mans also stehen lassen.

Als dann mueß man die ober haut hinweck thuen / vnnd den Waitz oder die Gersten wol durch einander rüeren / vnnd mit den Henden zertrucken.

Des Byers Siedung betreffendt.

WAnn das obermeldt geschehen / Einen Kessel so uer derselb vnsauber mit einer garn laug wol auß gesotten vñ gefeget / das er nach nichte schmeckt / die zertruckten Materien darein gethan / mit Wasser gefült / vnd einer Kindbetterin drey zwerch Finger / sonst aber nur zween zwerch Fnger lassen einsieden / Aber Je lenger es seüd / Je besser.

Darneben auch einen zimblichen bad Krueg mit braun Rinden

den von rocken Brodt anfüllen / Wasser daran giessen / auch in einem andern Krug ein handuol geschelter klein geschnidtner Lorber / vnnd ein handuol kimb im Wasser wol lassen versieden / doch aber auch Lorber nit zuuil / damits nit häntig werde.

Wie man das Byer hüpffen möcht.

WJewol der Hopffen zu diesem Byer bißher nit gebreüchig Jedoch aber vermaine ich Rathsam zu sein desselben auffs wenigist eine zimbliche handuol neben den Lorbern / vnnd kimb mit zuuersieden / welches meins erachtens nit schaden kan zuuersuechen / dieweil der Hopffen so wol das / als ein anders Byer mueß färben vnd erhalten das nit so bald sawr werde.

Wann nu das Byer gesotten soll mans sambt den Trebern auß dem Kessl in ein Pottign durch seihen / den safft auß den Trebern wol außtrucken / vnnd die Trebern dem Viech geben / vnnd das Byer in der pottign zuegedeckt halten / biß man Ihme gibt.

Wie man dem Byer geben sol.

NJmb ein mittere Schüssel vol Newer Waitzen kleiben / oder so man dieselb nit gehaben mag / Waitzen Schrot kleiben / vnnd mach mit dem gesottnem Byer / welches nit zu haiß / noch zu kalt sein soll / ein vrhab ein wenigs dünner als zu einem Brodt an / laß in einer gleichen werme / wie das Byer vber Nacht stehen vnd auff gehen / disen vrhebl vermisch mit einem des gleichen Byers / wie sonst einen andern zeüg / vnd geuß jhn etlich mal auß einem schäffl ins ander / das er wol vermischt werde / darnach dem Byer gegeben / vnnd wol durch einander gerüert / vnnd dasselb als bald in ein new gebichts Faß gefaßt / vnnd etlich Tag stehen lassen / so wirds guet.

Etlich sieden das Byer im Herbst vnd zapffens erst im Früeling an / wans sonderlich kalt ligt so bleibts guet.

Wann

Wann mans aber anzapfft / so gehet Erstlich ein weiß dicks fauml herauß / das taugt nit zu trincken / sondern allein zuuerkochen / vnnd zu den Byer suppen guet / welches so es nit Konig / so ist das Byer guet vnd gerecht. Als dann wers vermag oder will / der mag Mußcat blüe / Nägelein vnd Mußcatnus klein geschnitten in einem Büschelein darein hencken / das gibt Jhm einen lieblichen geschmachen.

Wann aber das zum Ersten herauß scheüst konig / so ist das Byer nit gerecht / aber nichts weniger zu trincken / vnnd sonderlich zu suppen gar guet.

Wann das Byer zu hert wil werden / mag man einanders newes sieden vnd das herte Byer mit demselben lindern / oder schlecht etliche gauffen vol gestossnen Waitzen darein thuen / so wirds widerumb mild vnd guet.

Das XXIIII. Capitel.

Wie die Vässer zu dem Braun Byer sollen gebicht vnd versehen werden / das daß Byer lang guet bleibe vnd nit saur werde.

ES ist meines erachtens gar vnuonnöthen / von Büchung der Fässer was zu schreiben / dieweil ein Jeder Kueffer wol waiß wie er ein Faß büchen soll / Nemlich als offt ein new Faß vnd ein Eymer / so offt soll ein pfundt Bechs zu einem Eymer / vnnd vber die anzal der Eymer vnd des Bechs / wann die Fässer sonderlich groß / noch ein pfundt oder anderthalbs genommen / damit die Fässer erstlich wol gebücht werden / so ist ein Faß darnach desto leichter zubüchen / zu welchem büchen auch ein Jeder Kueffer wol waiß die Maß vnd das hernach volgendt vermischt Bech recht zugebrauchen.

Dann wie oben von dem Wachalter vnd Lorbeerstup / auch von dem Saltz gemeldt / das dieselben dem Byer einen lieblichen geschmachen geben / vnd dasselb lang vor fewer erhalten: Also ist es auch von dem vermischten Bech von den auff nachuolgende weiß gebichten Fässern zu halten / zu welchen man laut des hernachuolgenden

genden Recepts soll nemmen Lorber / Saltz vnd Wachalterböer/ ana zwey pfundt oder als vil einer brauchen will Jedes gleich/gedort vnd klein gestossen / vnnd vnder einander vermischt in einem Newen Hafen / der so groß / das zwölff pfundt Bechs darein kommen/ thuen / vnd zwölff pfundt zertends aber nit gehitztes Bechs daran giessen/ vnd durch einander wol abrüeren vnd gestehen lassen.

Darnach die Fässer sonderlich die newen mit ermeldtem Bech wol büchen / welchen es sonderlich nutz vnd guet / wie man spricht *Quod noua testa capit, in ueterata sapit*, so bleibt das Byer darinnen lang guet vnd wolgeschmach/ vnd wird/ wie ermelds Recept laut/ wans gleich zehen Jar lege / nit liederlich sawer / wans sonderlich von der Wüertz starck gemacht / recht vnd wol gehüpfft vnd gesotten / wie hernach von vrsachen des Byers lang ligen ein mehrers vermeldt

Vnd ob gleich ein Byer an der Wüertz eins zu wenig vnd gering / so kan doch kein anzicke art / vil weniger die sewer von wegen solcher fürsehung vnd Büchung nit darein fallen / wann ein Byer gleich gern sawr würde / sondern wirdt von dem stupp / welches den Hopffen geschmachen zum [illegible] verzeret / fein Weinlet vnd wolgeschmach / auch lieblich vnd lustiger dann sonst ein anders Byer zu trincken / wie ichs etlich mal gebraucht / auch für gerecht vnd guet befunden.

Wann man sich aber besorgt die krefften des stups würden an dem Büchen durchs Fewr verbrennet / so mag man die Fässer/ wie sonst mit blossem bech / büchen lassen / vnnd als offt ein Faß gebücht/ des obermeldten stups in die Fässer / nach grösse derselben / dieweil das Bech noch also warm / werffen / vnnd das Faß etlich mal vmbweltzen / so thailt sich das stup in den Fässern allenthalben auß / vnnd bleibt im Bech klebendt.

Also behelt man das Byer wie ermelds Recept laut / in den rechten Byerlanden zehen vnd noch mehr Jar / auch so lang das letzlich gar ein haut vmb sich gewingt. Man mueß aber sein mit füllen fleissig warten / vnd die Fässer nit wahn stehen lassen / auch hernach verzaichnete teckl oder stürtz / vber die spundt machen.

Zu welchen man soll nemen Laim oder tegl / ist besser / Saltz / Wermuet körner oder blüe / Jedes ein halbs pfundt Pfeffer körner zimblich gestossen / ein Vierdung / alles durch einander vermischt.

mische / wol abgebört / vnnd stürtzl darauß gemacht dieselben wol erhertnen lassen / vnnd vber die spundt stürtzen.

Etlich machen auß ermeldter Massa schlecht ebene teckl / so breit das sie einen Finger vber das spundtloch raichen / legen erstlich einen gescheibten löchrigen span vber den spundt / darnach solche gelöcherte Teckl darauff / auff das das Byer einen Lufft haben mag / die Fässer aber sollen als offt nit weiter / dann biß mitten in das spundloch gefült werden / damit das Byer an die teckel nit rüere.

Das XXV. Capitel.

Wie man dem gefasten Byer warten soll.

ERstlich zu wissen wer ein Getranck lang guet vnd wolgeschmach / auch ohne kon erhalten will / der soll der Fässer mit füllen vnd wischen in vnd vmb die spünde / vnnd sonst fleissig warten / dieselben nit wahn stehen lassen das daß Byer oder der Wein nit kannig werde / dann der kann kombt nirgent mehr her / dann wann ein Faß wahn stehet / so setzt sich der kon vmb das spundloch / wo es mit dem Getranck nit gefült / am ersten an auch zum theil von den Superfluitatibus vnd herauß gieren deren dingen / die ein Getranck vber sich herauß schrübt.

Derhalben ob gleich wol oben im Ersten thail / auch hierin für den kon etliche Recept gesetzt / Jedoch aber achte ich das am allerbesten vnnd gnedigsten zu sein / dieweil das Oel keinen kon ansetzen / noch wachsen lest / wann man die Fässer zum anfüllen zue gericht / das man dieselben / so weit man zu dem spundlöchern hinein greiffen kan / die obern vnd seiten Tauffeln mit öl bestreiche / damit sich des Weins oder Byers vnsauberkeit / so von derselben reinigung vnd leüterung wegen vber sich vnd herauß geschoben werden / des wenigen anlegen vnd erschimeln / auch der kann nit darauß wachsen mag / Fürs ander nach dem Jedes Byer nach dem Fassen gemainecklich pfleget widerumb her / vnnd das so von dem koth vnd andern Superfluitatibus vberig herauß zuschieben / vnd

zu reinigen / Je eins lenger dann das ander / sol man Erdene hohe stürtzl vber die spundt stürtzen / damits vber sich schieben mag / vnnd was herauß scheübt hinweck thüen / damits dest baß schieben vnd geleütert werden möge / vnnd als offt sich das Byer setzt / mit der gleichen frischen Getranck oder mit des Byers Koffent / so derselb nit sawer / wann man aber deren keins frisch vnd guet gehaben mag / zuuor im Sommer vnd Herbst / doch wochentlich ein mal mit frischem Brunwasser füllen.

Wann sich aber das Byer gar gesetzt / vnnd nit mehr herscheübt / soll man die spundlöcher fleissig abtrucknen vnd wischen / vnnd widerumb mit öel bestreichen auch ohn geuerd einer steunden hand hohe spundt / die oben löchl haben / vnnd Innen zum thail hol sein / damit das Byer lufft haben mag / fürstecken.

Es schadet auch nicht / nach dem die spündt / wann dieselben das Byer nit erreicht / auch anheben zuschimbeln / wann man gleich die spünd vornen auch mit öl bestreichen / darnach die Faß fein gleich zuespündten.

Etlich mischen gueten Behamischen Hopffen / vnnd zirnidat durch einander / vnnd thuens in das Byer verschlagen / vnd verspündten als dann die Fässer auffs gehübigist als offt sie füllen / das erhelt ein Byer bey seinem guetem geschmachen vnd Stercke / lests auch sobald nit sawer werden.

Das XXVI. Capitel.

Von des Byers zuefelligkeit vnd vberflüssigkeiten.

DEs Byers zuefelligkeiten sein zweyerley / der Faum oder Giest / vnnd die Heffen.

Der Gyest sein zweyerley / Einer der da herkombt von den Inwendigen beweglichen vrsachen / die das Byer machen Gyeren / giesten oder faumen.

Der Ander kombt her / von den außwendigen vrsachen / als auß dem hin vnd widergiessen / vnnd des Byers bewegungen.

Der Erst ist als ein bluem des Byers dünn / kraußlet / vnnd heffig / welcher zu öbrist schwimbt / vnnd auff höret wann das Byer vergieret hat / wirdt dick / vnnd setzt sich gemehlich an den Boden / vnnd wirdt zur heffen.

Der Ander Giest der auß der bewegung / hin vnd wider giessen oder vom einschencken des Byers / sich erhebt / ist weit ein ander giest dann der erst / welcher doch auch letzlich vergehet / vnd zu einem Byer wirdt.

Der Giest des Gersten oder Braun Byers ist dünner / vnd vil vberflüssiger dann des Waitzen oder Weissen Byers / welcher klein ist aber dicker dann des Gersten Byers / vnnd zum thail Milch farb / der gar kaum des Byer oben auff bedeckt / wie an dem Hamburgischen Weissen / auch an dem Bräun Byer zu sehen.

Aber ein langbleibender giest / zuuor an dem Braun (dann an dem weissen Byer bleibt der Gyest ohne das nit gern lang / es sey wie guet es Immer sein soll) ist ein zeichen des Byers güette / vnd kombt her wie oben vermeldt.

Von der Heffen.

DEs Byers heffen sein nichts anders dann ein dicke grobe vnd Irdische zu Boden sitzung / die von wegen Irer schwerheit das vnderist im Faß einnemen / vnnd sein warmer vnd truckner art / vnnd werden gebraucht wie hernach angezeigt.

Das XXVII. Capitel.

Vrsachen warumb ein Byer lang ligen mag.

ES ist auch nit wenig von nöthen die vrsachen / wie vnd warumb ein Byer lang ligen mag / zu erzelen / sich wissen

wissen darnach zurichten / dann eins lenger ligen vnd guet bleiben mag / dann das ander / herwiderumb / so wird auch ein Byer ehe sawer dann das ander auß hernach ermeldten vrsachen.

So ist nu des Byers lange erhaltung oder bleiblichkeit erste vrsach Fürnemlich der Hopffen / das ist / wann ein Byer zimblichen wolgehüpfft / so mags desto lenger ligen / dann des Hopffens art ist des Byers krefften lang volkommen vnd guet zu erhalten / Etlich lassen auch Entzian in dem Byer versieden / vnnd legen die Wurtz in die Fässer / darumben das es desto lenger liegen sol / Es wird aber das Byer dauon zimblich hentig / wems gefelt der mags versuechen vnd brauchen.

Die ander vrsach / das daß Byer so wol gesotten auch lang bleiblich sein kan / wie die erfahrung zeüget. Dann die feüchtigkeit die bald eine verenderūg macht / vñ die gebrechlichkeitē bringt / oder an sich nimbt / wird also durch das lang vnd wol sieden / vnd durch die hitze des Fewers verzeret.

Zum dritten so dienet zu langer erhaltung des Byers auch nit wenig die fleissige zuebereitung der Fässer / wie oben gelehret / dann das Byer bleibt lenger in den wolgebichten Fässern / dann in den vbelgebichten / Aber den schwachen köpffen schadet das Bech dest ehe / wans aber wie oben gelehret / Temperiert vnd vermischt / desto weniger.

Darzue dienet auch nit wenig die fleissige wart / füllung vnd wüschung / auch sauber haltung der spündlöcher / vnnd verwarung denselben zu rechter zeit / wie oben angezaigt.

Zum Vierdten ein kalter Keller / da nit viel warmes Luffts oder Sonnen scheins darzue kombt dann wo ein zuuil warmer Lufft einen Keller oder die Byer Fässer Getrancks vmbgibt / oder vber eilet / so wirdt das Byer bald sawer / vnnd der warme Lüfft resoluiert des Byers Natürliche werme / vnnd die kelten des Orts /

durch welche alle ding geregieret werden / wann das geschehen / so hebt das Getranck an sawer zu werden.

Derhalben wo man nit kalte Keller hat / soll man dieselben auffs tieffest so es sein mag graben / vnnd einer zimblichen span hoch mit guetem groben frischen / vnnd trucknem Sand beschütten / vnnd ein pflaster von frischen Küßlingen / oder Märmlstainen / wo mans gehaben mag / in den Sandt legen / das macht vnd erhelt die Keller kalt.

Zum Fünfften vnd letzten / so dienet zu erhaltung eines Byers auch das nit wenig auch vor allen dingen / wann einem Byer neben dem zimblichen Hopffen ein guette starcke Wüertz vnd krefft gelassen / vnnd zu derselben Byer auch in der büchung des obermeldt stup gebraucht wirdt.

Das XXVIII. Capitel.

Von allerley maisten Mangeln / die einem Byer zuestehen / vnnd wie ein Jeder zuefelliger böser Mangel zuwenden.

WIewol die maisten einem Byer zuefelligen mängel auß den oberzelten vrsachen genuegsamlich zuuerstehen / so sollen doch Jr etlich damit sich ein Jeder wisse darnach zurichten / vnnd dieselben eygentlich zuerkennen / erzellet werden.

Der Erst mangel so dem Byer mag zu stehen / kombt her auß einer bösen Materia, das ist / auß einem nit recht noch wolgemultztem ersawertem / auch wol zu fast gedörtem / vnnd reüchletem Maltz / dann auß keiner bösen Materia, kan kein gueis Getranck gemacht werden.

Das aber kan sich offt zuetragen / das die aller besten ding / durch eine böse zuebereitung / oder außwartung / vnnd durch vnfleiß der Jenigen / so damit vmbgehen / verderbt werden / auff diese weiß mag auch auß einem guetten Getraid vnd dem allerbesten Hopffen ein vbelgerathens / vnnd Reüchlets Byer gesotten werden / welchem sonderlich das Reücheln oder Präntelen nit liederlich zuwenden.

Der

Der Ander mangel kan herkommen auß einer vnzeitigen/vnd bösen Gyer/ Auch wol von den vnsaubern vnd schmeckenden Fässern vnd geschierren/wid welche/auch ander mängel/vnd vnfürsehene böse zuefelligkeiten mehr/ Darzue wie sonst ein vbl gerathens oder Sawrentzets Byer zu Condieren, vnd Rectificieren, mag ein Jeder/dem es gefelt/sich nachfogender Recept gebrauchen.

Wann ein Byer nach dem Faß schmeckt/ wie Jme der geschmachen zuuertreiben.

NImb Waitzen körnlein/ Reinfar kraut Wachalterböer des H. Creutz wurtzeln/vnnd die Roten Benedict wurtzeln/Jedes gleich 4. frische Ayr hert gesotten/ aber nit geschelt/ vnnd in das Faß gethan/ das benimbt jhme den vbeln/ vnd gibt im einen lieblichen geschmachen.

Ein Anders.

NImb ein guette handuol Hopffen vnd drey Ayr/ zuuor wol zerklopfft/vnnd mit guettem Byer durch einander vermischt/ vnnd in ein gantz Fueder Byers gethan/ Es hilfft.

Ein Anders.

EΤlich nemen Mußcatnus vnd Blüe/ auch Zitwer vnd Negelein Jedes gleich/nach gelegenheit/klein geschnitten/vnnd in einem Büschelein ins Byer gehenckt/das benimbt Jhm den vbeln/ vnnd gibt Jhm einen lieblichen geschmachen.

Wann sich ein Byer nit leütern will im Faß.

DAs Byer einmal oder zwyer in andere Fässer abgezogen / oder aber frische Khüßling / oder zimblich groben saubern vnd frischen Wasser sandt darein gethan / Es hilfft.

Wie man ein Byer soll schön vnnd Klaar machen.

NImb Saltz and Byer heffen / von dem Byer / das du bereiten wilt / vnnd laß des Byers auß dem Faß darzue / vnnd rüers wol durch einander. Darnach schüts in das Byer / vnnd laß Jehren / vnnd füll das Faß vol / dann es mueß im eingiessen ein wenig lehr sein / das man es rüeren mag.

Das ein Byer guet bleibt / biß auff den letzten tropffen.

THue guetten Behamischen oder sonst andern Hopffen / vngeuerlich drey oder Vier handuol in ein drey Eymerigs Fässel / vnnd spündts wol zue / vnnd setz das Faß auff den boden / vnnd zäpff es an der spund tauffel an / Jeden zapffen offt eines Elbogens von dem andern weit / das das Byer nit lang zu gehen hat / wans nicht mehr gehen will / so verschlag den ersten zapffen / vnnd zäpffs darnach weitter / wie vermeldt / vnnd mach auff den öbristen boden des Faß ein Lufftlöchl / vnnd einen zapffen darfür / welcher als offt man von dem Byer herab lest / soll gezogen / vnnd wiederumb fürgesteckt werden / so bleibt das Byer / auch der Wein / wann er also angezäpfft wird / guet vnd geschmach / biß auff den letzten tropffen.

Das sich ein Byer nit verkere / noch so bald hert werde / sondern zum thail bleibe wie es die hernach gesetzten vnd darein gethanen Stück ergreiffen.

Die

Die gewisseſt vnd beſte fürſehung vnd kunſt iſt dieſe/ Alles Brewgeſchirr fein ſauber vnd wann man nit brewet trucken gehalten/ vnnd nit erſawern oder ſewrlet werden laſſen/ Darnach wie oben gemeldt/ das Byer an der Würtz zimblich ſtarck gemacht/ vnnd bey ſeiner ſtercke laſſen bleiben/ zimblich gehüpfft vnd wol geſotten/ darzue in wolgebichte Fäſſer vnd kalte Keller gelegt.

Wann aber das alles nit alſo ſein mag/ wann ſonderlich ein Byer zu gering/ ſo iſt zubeſorgen das demſelben auch nit ſo liederlich/ aber dennocht zum theil wo nit gar zuhelffen/ vnnd nachuolgender mittel ſich zugebrauchen/ welche obs gleich wol ein geringes Byer nit gantz vnd gar erhalten/ doch aber demſelben nit ſchaden/ ſondern zum thail verhüeten können/ das die hertigkeit nit ſo ſtarck darein fallen mag/ auch zum thail gelindert wirdt/ wie volgt.

Nimb Lindenlaub/ Nußlaub/ Beyfueß ſonſt Sonnabendt gürtel genant/ eins ſouil als des andern/ Berchtram/ Wermuet vnd Centaure/ Jedes halb ſouil/ Item friſche Lorberklein geſchnitten/ diſe ſtück alle gedörrt vnd nach gröſſe eines Faß in das Byer gethan/ vnnd das Byer verſpündt/ verhüetten allen böſen zuefal im Byer/ vnnd geben demſelben ein lieblichen geſchmachen.

Etlich hangen grüene Ferhene güpft ſchüb oder ſchüßling nach gröſſe des Faß in das Byer/ die ſollens vor der ſewer erhalten.

Wann ſich ein Byer verkert oder abſtehet.

Nimb warm Gerſten Brodt auß einem Bachofen/ brichs von einander vnd legs auff den ſpundt/ vnd das thue offt biß es wider kombt.

Wann ein Byer ſawer wer worden.

Nimb Habern mit dem ſtro weñ der Habern in der gilbe iſt/ mach püſchelein darauß/ vnd hencks ins Byer/ ſo ſtöſt es wiederumb auff/ wie ein Jung Byer/ wann es ſich geſetzt hat/ ſo iſts gerecht/ wo nit/ ſo brauch die hernach geſetzten ſtück

die sein auch gerecht darzue nütz vnd guet vnd durch mich offt probiert worden.

Eins Byers antzig oder hertigkeit zuwenden.

NImb Aschen von Beysueß vnd Büechen Aschen/ Jedes ein halbe handt oder gauffen vol/ gieß ein Byer daran vnd misch es wol durch einander/ das dünn wird wie ein mueß/ vnnd thue in ein gantz Fueder Faß bey anderthalber Maß/ wol durch einander gerüert/ vnnd laß das Faß verspündt stehen/ biß es sich setzt/ das nimbt dem Byer die hertigkeit.

Ein grob Sawer Byer geschmach vnd lustig zutrincken zumachen.

NImb zween thail Waitzes ein wenigs gewaicht/ vnd widerumb getrücknet/ das er sich zertrucken oder stossen lest/ doch nur so weit biß er auffbricht/ vnd außerleßner Wachalter einen thail auch zertruckt/ vnnd nach grösse des Fasses in das Byer gethan/ wol durch einander gerüert/ vnnd stehen lassen/ biß es sich setzt/ vnnd das Byer die Süssigkeit des Waitzes/ auch der Wachalterbör hat an sich gezogen/ es wird wolgeschmach/ vnnd zum thail Weinlet/ wans lang ligt.

Wann aber ein Faß so groß/ das nit so bald kan außgehen/ das Byer in kleine mittere Fässel abgezogen/ die heffen herauß/ vnnd den zertruckten Waitz vnd Wachalterbör darein gethan/ wol durch einander gerüert/ vnnd ein Tag oder eine Nacht/ verdeckt stehn lassen/ darnach nach grösse des Fäßlein in das Byer außgetheilt/ wol gerüert/ vnnd stehen lassen/ das Byer wirdt guet wolgeschmach vnd Weinlet.

Etlich nemen nur schlecht gestoßnen Waitzen mit des Byers heffen gemengt/ vnnd schüttens in das Faß/ Oder hencken den zerstoßnen Waitzen in einen Büschelein mitten in das Byer.

Ein anders bewerts Recept/ Anzick oder Sawer Byer guet zumachen.

Wann

WAnn Je Jemands den obgesetzten Recepten auſſer der erfahrung nit wolte glauben/ der nem zu einem Jeden Eymer ¼. Cölnischer kreyden/ vnnd ein handuol Saltz/ beyde klein gestossen/ durch einander vermischt/ vnnd in einer Eysenen pfan oder einen newen glasaurtem hefen oder krueg verlutiert in einen Bachofen wol glüendt gebrent/ Darnach wiederumb klein gestossen/ ein frisches Brunwasser daran gegossen/ vnnd auß einem geschierr in das ander etlich mal hin vnd wieder gegossen/ darnach in das anzick oder Sawer Byer gethan/ dasselb wol durch einander gerüert/ vnnd gestehen lassen/ das nimbt dem Byer die Sewer/ vnnd gibt dem Ersten Byer den geschmachen wider/ Es bleibt aber nit lang/ Derhalben als bald es sich gesetzt hat auß zuschencken.

Ein anders dergleichen vnd noch vil bessers Recept.

SEud nach grösse eines Faß ein schäffel/ zwey oder mehr des besten Hopffens in einen saubern Kessel mit Wasser oder Byer/ so lang biß das daß Wasser die krafft des Hopffens an sich gezogen/ seich vnd truck das Wasser auß dem Hopffen wol auß/ vnnd vermisch des obgemeldten stups von Wachaltern Lorberen vnd Saltz nach gelegenheit darein/ laß küel werden/ vnnd laß souil Byers aus einem Jeden Faß/ als vil du des Hopffen wassers darein füllen wilt/ vnnd geüß das Hopffen wasser in das Byer/ rüers wol durch einander/ verspünds vnd laß etlich Tag ligen/ so wird das Byer mildt vnd guet/ auch vil geschmecher vnd stercker dauon.

Also mag man auch ein Jedes zu wenig gehüpffts Braun Byer in den Fässern nachin hüpffen vnd stercken/ vnnd ein zeit lang darauff ligen vnd rasten lassen/ das es sich durch einander Temperier vnd ablige.

Ein auffgestandens/ zäch Byer zu rectificieren vnd frisch zu machen.

Wann

WAnn ein Byer zäch oder auffgestanden / Sol man den vnderisten zapffen ziehen / vnnd nach grösse des Fasz bey einem Eymer / mehr oder weniger heraus lassen / so gehen die auffgestandenen heffen sambt dem Byer / wie ein zäher schleim oder Leim wasser herausz / dasselb alles wol gesotten / vnnd widerumb also warm in das Fasz gefült / vnnd wol durch einander gerüert / vnnd gestehn lassen / das benimbt dem Byer die zächeit.

Etlich ziehen das Byer gantz vnd gar ab / in andere New gebichte Fässer / welches ich mir auch lasz gefallen / vnnd thuen dz gesotten warm Byer darein / rüerens wol durch einander / vnnd lassens darnach stehen / bisz es sich gesetzt / So wirdt das Byer gerecht vnd guet.

Wie man dem weissen Byer helffen / vnnd dasselb süesz machen soll / wans Sawrentzet oder sawer wirdt.

WO man das Weisse Byer seudt / vnnd dasselb biszweilen so langsam ausz gehet / das Sawer wirdt / pflegen etlich nach dem abgemaischtem des guettem weissen Byers an stat des Wassers / das man sonst zum Koffent oder zu dem Affter Byer an die Trebern geüst / das Sawer Byer an die Trebern zu giessen / dieselben mit dem Byer wol zuuermischen / vnnd wie sonst das Affter weiß Byer abzusieden / vnnd zu hüpffen / so nimbts die Süessigkeit von den Trebern widerumb an sich vnd wird wolgeschmach / Bleibt aber auch nit lang.

Ein Anders.

EtLich aber thuen schlecht zerstossnen Waitzen zwe theil / vnnd den dritten theil Wachalterbör zertruckt darein / rüerens wol ab vnd durch einander / so wirds nit allein süesser dauon / sondern es schmeckt auch nach den Wachaltern lieb-

lich.

lich / vnnd wirdt zu letzt fein Weinlet wie das guet weiß Polnisch Byer / vnnd vil lustiger zutrincken dann weils süeß ist. Welcher aber die Wachalterbör nit brauchen will / der mags vnderlassen.

Ein Anders.

MAnn mags auch mit dem hieuor verzaichnetem Recept / von der Cölnischen kreyden / vnnd dem Saltz versuechen / aber Je ehe es außgeschenckt / Je besser. Dann wie der Waitz ein sondere süessigkeit vor allem Getraid hat / also hat auch das weisse Byer von seiner Subtillitet wegen eine sondere art bald Sawer zu werden / wie mans täglich erferet.

Wie man das Byer Sommers zeiten / auch sonst wans lang gehet bewaren soll / das nit abgeschmach noch anzick werde.

NImb ein frisch new gelegts Ay an dem Tag / daran man das Byer ansticht thues ins Faß / vnnd spünds zue / vnnd verlutier den spundt mit dem Teckel gar wol / so wirds nit abgeschmach.

Ein Anders.

EInen schüppl von guettem frischen Behamischen Hopffen gemacht / vnnd an statt des spunds fürgesteckt / auch verlutiert. Es hilfft.

Ein Anders.

DEs guetten Behamischen oder sonst hielendischen Hopffens 3. oder 4. handuol in das Faß gethan / vnd den spundt mit dem Hopffen / wol vermacht auch verlutiert.

Etlich thuen auch einen zirnidat vnder den Hopffen / das helt das Byer bey seinen krefften / vnnd gibt jhm einen lieblichen Starcken geschmachen.

Aber ein Anders.

NImb des besten Hopffens / Wachalterbör / Waitzen / Jedes ein handuol / Saltz als vil man zwischen dreyen Fingern 4. mal heben mag / mit einander in ein Säcklein gethan / vnnd ins Fasz bisz auff die helfft mit einem darein gelegten Stainlein gesenckt. Darnach einen vnabgebörten Tegl oder Laim / mehr eine handuol Wachalterbör klein gestossen / vnnd halb souil Saltz / durch einander abgeknödt / vnd ein Luck daraus gemacht / ein wenigs erhertnen lassen / vnnd vber den spundt geklebt / das kein dampff dauon mag / vnnd in das Luck oben auff ein löchel gemacht / ein krambittes zäpflein für gesteckt / vnnd dasselb als offt man vom Byer lest / gezogen / aber widerumb fürgesteckt / Es hilfft.

Das ein Byer nit kaimig werde.

NImb im Mayen im abnemmenden Mon Holernen stecken so lang das ein Jeder ein Fasz vom spundt bisz auff den boden ausz raiche / die ober rindten daruon geschelt / bis auff das Grüen / vnnd inn ein Jedes Fasz einen stecken gesteckt / das er eben am spundt anstehe / oder lasz jhn auff dem Byer obschwimmen so wirdts nit kaimig / noch abgeschmach / weils weret.

Ein Anders.

NImb einen Byrcken Kutter / das ist ein dicke zerschrundtene rindten von einer alten Byrcken einer spann lang geschnitten / das durch das spundloch mag / in das Fasz geworffen / es hilfft / Dergleichen wierckung hat es auch in dem Wein das jhr keins kaimig wirdt.

Etlich füllen die Fässer bisz auff den spundt es sey mit Wein oder Byer / darnach den spundt halben mit Oel / Wann sich gleich der Wein oder das Byer setzt so schwimbt doch das Oel ab vnd lest den kaim nit wachsen allweil ein tropffen im Fasz ist. Wie

Wie nu oben im Beschluß des Ersten thails von gebrauch allerley Recepten zu guet machung vnd *rectificierung* des Weins dienstlich gemeldt / also solls auch von des Byers Recepten dises 28. Capitls verstanden vnd dieselben gleicher massen recht auch mit maß vnd bescheidenheit gebraucht werden / wenn nu das geschicht / so werden dieselben ohne zweifel von den gnaden Gottes einem Jeden wol gerathen vnd gedeyen / wo nit so darff keiner den Recepten / sondern Jhme selbst die schuld züemessen / Dann wie der Wein vnd das Byer Ja auch die Artzneyen zu des Menschen gesundt von Gott verordnet / auch gesündt sein vnd den gesundt bringen vnd erhalten / wann sie recht vnd nit vberflüssig gebraucht werden / wans aber nit recht vnd zuuil gebraucht / sein sie dem Menschen schedlich: Also auch von des Weins vnd Byers Recepten zu halten vnd zuuerstehen.

Vnd solle sich keiner darauff verlassen sein Maltz darumb des nachlässiger noch sein Byer desto geringer zumachen / als wolte er dasselb durch die obermelten *Recept.* wol widerumb *Rectificieren*, stercken vnd desto eher außschencken / geschweigen wie sich etlich seit ich das werck vnder die handt genommen gespött weiß gar vnuerstendigcklich vnd vnuerschambt vernemmen lassen / vnnd herauß geret / sie wolten solche vnd der gleichen Recept vnd den Maister gern sehen vnd haben / der auch auß dem Koffendt guets Byer / wie Christus auß Wasser guetten Wein machen kundt / solche Gesellen sollen hiemit auch zu demselben Maister gewiesen sein / vnd denselben gleichwol suechen wo sie Jhn finden künnen / Souer sie sich an dem nit wollen benügen lassen / so geschehe Jhnen nach Jrem begeren / glauben vnd vertrawen / Aber zubesorgen sie werden denselben von wegen Jres gespöts vnd vndanckbarkeit selten oder gar nit finden / Derhalben so dürffen sie sich weder auff solchen Maister noch hierauff verlassen sie sein auch sein nit wert / ob sie dessen gleich nothürfftig sein möchten *Quid sui cum amaracino?* Was soll einer Khue eine Muscat? vnnd einem spötter oder verachter die kunst / auch einem vndanckbarn die Wolthat.

Das XXIX. Capitel.

V   Von

Aber ein Anders.

NImb des besten Hopffens / Wachalterbör / Waitzen / Jedes ein handuol / Saltz als vil man zwischen dreyen Fingern 4. mal heben mag / mit einander in ein Säcklein gethan / vnnd ins Fasz bisz auff die helfft mit einem darein gelegten Stainlein gesenckt. Darnach einen vnabgebörten Tegl oder Laim / mehr eine handuol Wachalterbör klein gestossen / vnnd halb souil Saltz / durch einander abgeknödt / vnd ein Luck daraus gemacht / ein wenigs erhertnen lassen / vnnd vber den spundt geklebt / das kein dampff dauon mag / vnnd in das Luck oben auff ein löchel gemacht / ein krambittes zäpflein für gesteckt / vnnd dasselb als offt man vom Byer lest / gezogen / aber widerumb fürgesteckt / Es hilfft.

Das ein Byer nit kaimig werde.

NImb im Mayen im abnemmenden Mon Holernen stecken so lang das ein Jeder ein Fasz vom spundt bisz auff den boden ausz raiche / die ober rindten daruon geschelt / bis auff das Grüen / vnnd inn ein Jedes Fasz einen stecken gesteckt / das er eben am spundt anstehe / oder lasz jhn auff dem Byer obschwimmen so wirdts nit kaimig / noch abgeschmach / weils weret.

Ein Anders.

NImb einen Byrcken Kutter / das ist ein dicke zerschrundtene rindten von einer alten Byrcken einer spann lang geschnitten / das durch das spundloch mag / in das Fasz geworffen / es hilfft / Dergleichen wierckung hat es auch in dem Wein das jhr keins kaimig wirdt.

Etlich füllen die Fässer bisz auff den spundt es sey mit Wein oder Byer / darnach den spundt halben mit Oel / Wann sich gleich der Wein oder das Byer setzt so schwimbt doch das Oel ab vnd lest den kaim nit wachsen allweil ein tropffen im Fasz ist. Wie

Wie nu oben im Beschluß des Ersten thails von gebrauch allerley Recepten zu guet machung vnd rectificierung des Weins dienstlich gemeldt / also solls auch von des Byers Recepten dises 28. Capitls verstanden vnd dieselben gleicher massen recht auch mit maß vnd bescheidenheit gebraucht werden / wenn nu das geschicht / so werden dieselben ohne zweifel von den gnaden Gottes einem Jeden wol gerathen vnd gedeyen / wo nit so darff keiner den Recepten / sondern Jhme selbst die schuld zuemessen / Dann wie der Wein vnd das Byer Ja auch die Artzneyen zu des Menschen gesundt von Gott verordnet / auch gesundt sein vnd den gesundt bringen vnd erhalten / wann sie recht vnd nit vberflüssig gebraucht werden / wans aber nit recht vnd zuuil gebraucht / sein sie dem Menschen schedlich: Also auch von des Weins vnd Byers Recepten zu halten vnd zuuerstehen.

Vnd solle sich keiner darauff verlassen sein Maltz darumb des nachlässiger noch sein Byer desto geringer zumachen / als wolte er dasselb durch die obermelten Recept wol widerumb Rectificieren, stercken vnd desto eher außschencken / geschweigen wie sich etlich seit ich das werck vnder die handt genommen gespött weiß gar vnuerstendigcklich vnd vnuerschambt vernemmen lassen / vnnd herauß geret / sie wolten solche vnd der gleichen Recept vnd den Maister gern sehen vnd haben / der auch auß dem Koffendt guets Byer / wie Christus auß Wasser guetten Wein machen kundt / solche Gesellen sollen hiemit auch zu demselben Maister gewiesen sein / vnd denselben gleichwol suechen wo sie Jhn finden künnen / Souer sie sich an dem nit wollen benügen lassen / so geschehe Jhnen nach Jrem begeren / glauben vnd vertrawen / Aber zubesorgen sie werden denselben von wegen Jres gespöts vnd vndanckbarkeit selten oder gar nit finden / Derhalben so dürffen sie sich weder auff solchen Maister noch hierauff verlassen sie sein auch sein nit wert / ob sie dessen gleich nothürfftig sein möchten Quid sui cum amaracino? Was soll einer Khue eine Muscat? vnnd einem spötter oder verachter die kunst / auch einem vndanckbarn die Wolthat?

Das XXIX. Capitel.

Von dem Hopffen vnd desselben züglung Hawung / Bawung / Abnemung / Auffhebung vnd behaltung.

DIeweil dieser Tractat nit allein zu dem allgemeinen brauch des Byerbrewens vnd des Byers wartung / sondern auch denen Landen orten da man bißher auß mangl des Hopffens / vnd anderer vrsachen kein Byer / gebrewet / zu anrichtung des Breuwercks dienen soll / So hat mich für guet auch von nöthen angesehen diß Capitel von des Hopffens züglung hieher zu setzen / vnnd erstlich an zu zaigen.

Was für Erdreich oder Landt der Hopffen haben will.

WIewol wißlich / auch ein Sprichwort ist / das (mit reuerentz zuschreiben) wie ein Vnzifer in einem auß gefallnem Kopff / leichtlich vnd vber Nacht wechst / vnnd sich mehret / Also wechst vnd mehret sich auch der Hopffen in einen Jedem Erdreich / Wie auß dem zuschliessen / das er nit allein / wo man Jhn zügt / sondern auch an vilen orten vnd allenthalben in den hecken auffwechst / Daher dann zweyerley Hopffen gezellet werden.

Ein wilder Hopffen / den man weder zügt tüngt / hawet noch stengt / sondern sich selbst besetzt / vnnd in den hecken oder zeünen auffwechst / wann er nur einen zimblichen grundt hat.

Der Ander ein Haimischer / gezügter Hopffen / welcher zweyerley Eymer den man mit fleiß stöst / hawet / bawet / tüngt vnd stengt / Der Ander ein Wasen hopffen / des Wurtzl man gleich wol setzt oder stöst / Aber nach dem Ersten stossen nit mehr hawet / sondern mit dem Wasen schlecht vberwachsen lest / aber doch Jährlich auff den Wasen tüngt / damit der Mist hinein sitzen / vnnd stengt Jhn / das er auffwachsen mag.

Aber wie dem allen / so will der Hopffen gleich so wol als das Getraid vnd der Wein gebawet sein vnd seinen gebürlichen

guetten

guetten Grundt haben / der nit zu faist noch zu mager / als nemlich ein schöne schwartze geruerige / vnnd nit sandtig / noch letlette Erdt / vnnd in einem solchen zimblich tieffen Grundt gelegt werden / wie hernach gelehret.

Was für Hopffen wüertz man nemmen / wie vnd wie tieff man dieselben stossen soll.

MAnn nemme der besten Behaimischen oder sonst der Hielendischen Hopffen wüertz eines Messers oder guetten spann lang oder noch ein wenigs lenger / das sie die grueb auß gelangen / vnnd vber das Koth / sonderlich im Früeling außgehen / etlich teckens mit Koth gar zue / Wo man aber solche Wüertz nit kan haben / so nemme man die Wüertz von dem wilden Hopffen / so wird er auch haimisch / vnnd grabe wann der Grundt guet ist / solche gescheübte grueben anderthalbe Spann tieff eine halbe klafftern weit von einander / wann aber der grund mager ist / eines Mans schrit von einander / ist der Grundt guet / so darff man keinen Mist darzue legen / wo nit / so soll man die Gruben / vmb souil desto tieffer graben / vnnd am boden mit guettem Koth auch Mist anfüllen / darnach in ein Jede grueb auffs maist 6. guet / starck Behaimisch wurtzen / seins aber klein / mehr aber der Hielendischen kleine Wüertz setzen etlich 16. 17. 18. oder wol gar 20. Damit der stock desto dicker werde / wann auch etwa eine oder jhr mehr erfaulen / vnnd nit geratten / das man nit darff zuestossen vnd dieselben fein gescheübt oder Kreützweiß gegen einander setzen oder stossen / vnnd mitten zwischen die Wüertz ein guets Koth legen das die Wüertz nit an einander stossen / noch faulen mögen / vnnd oben auff von einander stehen / vnd an den seitten das ander Koth daran schütten / vnnd dasselb ob der Wüertz wol zusammen drucken / Wann man aber die Wüertz in dem Herbst legt / soll mans mit Koht zudecken / das nit erfrüern.

Was nu die Hopffen Wuertz das Erst Jar herfür scheübt / pflegen etlich demselben kleine stäbl zue zustecken / das er an denselben gemehlich auffwachse / welches aber etlich nit loben / darum

 den

Aber ein Anders.

NImb des besten Hopffens / Wachalterbör / Watzen / Jedes ein handuol / Saltz als vil man zwischen dreyen Fingern 4. mal heben mag / mit einander in ein Säcklein gethan / vnnd ins Fasz bisz auff die helfft mit einem darein gelegten Stainlein gesenckt. Darnach einen vnabgebörten Tegl oder Laim / mehr eine handuol Wachalterbör klein gestossen / vnnd halb souil Saltz / durcheinander abgeknödt / vnd ein Luck daraus gemacht / ein wenigs erhertnen lassen / vnnd vber den spundt geklebt / das kein dampff dauon mag / vnnd in das Luck oben auff ein löchel gemacht / ein krambittes zäpflein für gesteckt / vnnd dasselb als offt man vom Byer lest / gezogen / aber widerumb fürgesteckt / Es hilfft.

Das ein Byer nit kaimig werde.

NImb im Mayen im abnemmenden Mon Holernen stecken so lang das ein Jeder ein Fasz vom spundt bisz auff den boden ausz raiche / die ober rindten daruon geschelt / bis auff das Grüen / vnnd inn ein Jedes Fasz einen stecken gesteckt / das er eben am spundt anstehe / oder lasz jhn auff dem Byer obschwimmen so wirdts nit kaimig / noch abgeschmach / weils weret.

Ein Anders.

NImb einen Byrcken Kutter / das ist ein dicke zerschrundtene rindten von einer alten Byrcken einer spann lang geschnitten / das durch das spundloch mag / in das Fasz geworffen / es hilfft / Dergleichen wierckung hat es auch in dem Wein das jhr keins kaimig wirdt.

Etlich füllen die Fässer bisz auff den spundt es sey mit Wein oder Byer / darnach den spundt halben mit Oel / Wann sich gleich der Wein oder das Byer setzt so schwimbt doch das Oel ab vnd lest den kaim nit wachsen allweil ein tropffen im Fasz ist.

Wie

Wie nu oben im Beschluß des Ersten thails von gebrauch allerley Recepten zu guet machung vnd *rectificierung* des Weins dienstlich gemeldt / also solls auch von des Byers Recepten dises 28. Capitls verstanden vnd dieselben gleicher massen recht auch mit maß vnd bescheidenheit gebraucht werden / wenn nu das geschicht / so werden dieselben ohne zweifel von den gnaden Gottes einem Jeden wol gerathen vnd gedeyen / wo nit so darff keiner den Recepten / sondern Jhme selbst die schuld züemessen / Dann wie der Wein vnd das Byer Ja auch die Artzneyen zu des Menschen gesundt von Gott verordnet / auch gesundt sein vnd den gesundt bringen vnd erhalten / wann sie recht vnd nit vberflüssig gebraucht werden / wans aber nit recht vnd zuuil gebraucht / sein sie dem Menschen schedlich: Also auch von des Weins vnd Byers Recepten zu halten vnd zuuerstehen.

Vnd solle sich keiner darauff verlassen sein Maltz darumb des nachlässiger noch sein Byer desto geringer zumachen / als wolte er dasselb durch die obermelten *Recept* wol widerumb *Rectificieren*, stercken vnd desto eher außschencken / geschweigen wie sich etlich seit ich das werck vnder die handt genommen gespött weiß gar vnuerstendigcklich vnd vnuerschambt vernemmen lassen / vnnd herauß geret / sie wolten solche vnd der gleichen Recept vnd den Maister gern sehen vnd haben / der auch auß dem Koffendt guets Byer / wie Christus auß Wasser guetten Wein machen kundt / solche Gesellen sollen hiemit auch zu demselben Maister gewiesen sein / vnd denselben gleichwol suechen wo sie Jhn finden künnen / Souer sie sich an dem nit wollen benügen lassen / so geschehe Jhnen nach Irem begeren / glauben vnd vertrawen / Aber zubesorgen sie werden denselben von wegen Jres gespöts vnd vndanckbarkeit selten oder gar nit finden / Derhalben so dürffen sie sich weder auff solchen Maister noch hierauff verlassen sie sein auch sein nit wert / ob sie dessen gleich nothürfftig sein möchten *Quid sui cum amaracino?* Was soll einer Khue eine Muscatz vnnd einem spötter oder verachter die kunst / auch einem vndanckbarn die Wolthat?

Das XXIX. Capitel.

Von dem Hopffen vnd desselben züglung Hawung / Bawung / Abnemung / Auffhebung vnd behaltung.

DJeweil dieser Tractat nit allein zu dem allgemeinen brauch des Byerbrewens vnd des Byers wartung / sondern auch denen Landen orten da man bißher auß mangl des Hopffens / vnd anderer vrsachen kein Byer / gebrewet / zu anrichtung des Breuwercks dienen soll / So hat mich für guet auch von nöthen angesehen diß Capittl von des Hopffens züglung hieher zu setzen / vnnd erstlich an zu zaigen.

Was für Erdreich oder Landt der Hopffen haben will.

WJewol wißlich / auch ein Sprichwort ist / das (mit reuerentz zuschreiben) wie ein Vnzifer in einem auß gefallnem Kopff / leichtlich vnd vber Nacht wechßt / vnnd sich mehret / Also wechßt vnd mehret sich auch der Hopffen in einen Jedem Erdreich / Wie auß dem zuschliessen / das er nit allein / wo man Jhn zügt / sondern auch an vilen orten vnd allenthalben in den hecken auffwechßt / Daher dann zweyerley Hopffen gezellet werden.

Ein wilder Hopffen / den man weder zügt tüngt / hawet noch stengt / sondern sich selbst besetzt / vnnd in den hecken oder zeunen auffwechßt / wann er nur einen zimblichen grundt hat.

Der Ander ein Haimischer / gezügter Hopffen / welcher zweyerley Eymer den man mit fleiß stößt / hawet / bawet / tüngt vnd stengt / Der Ander ein Wasen hopffen / des Wurtzl man gleich wol setzt oder stößt / Aber nach dem Ersten stossen nit mehr hawet / sondern mit dem Wasen schlecht vberwachsen lest / aber doch Jährlich auff den Wasen tüngt / damit der Mist hinein sitzen / vnnd stengt Jhn / das er auffwachsen mag.

Aber wie dem allen / so will der Hopffen gleich so wol als das Getraid vnd der Wein gebawet sein vnd seinen gebürlichen

guetten

guetten Grundt haben / der nit zu faist noch zu mager / als nemlich ein schöne schwartze gerüerige / vnnd nit sandtig / noch letlette Erdt / vnnd in einem solchen zimblich tieffen Grundt gelegt werden / wie hernach gelehret.

Was für Hopffen wüertz man nemmen / wie vnd wie tieff man dieselben stossen soll.

MAnn nemme der besten Behalmischen oder sonst der Hielendischen Hopffen wüertz eines Messers oder gutten spann lang oder noch ein wenigs lenger / das sie die grueb auß gelangen / vnnd vber das Koth / sonderlich im Früeling außgehen / etlich teckens mit Koth gar zue / Wo man aber solche Wüertz nit kan haben / so nemme man die Wüertz von dem wilden Hopffen / so wird er auch haimisch / vnnd grabe wann der Grundt guet ist / solche gescheübte grueben anderthalbe Spann tieff eine halbe klafftern weit von einander / wann aber der grund mager ist / eines Mans schrit von einander / ist der Grundt guet / so darff man keinen Mist darzue legen / wo nit / so soll man die Gruben / vmb souil desto tieffer graben / vnnd am boden mit guettem Koth auch Mist anfüllen / darnach in ein Jede grueb auffs maist 6. guet / starck Behaimisch wurtzen / seins aber klein / mehr aber der Hielendischen kleine Wüertz setzen etlich 16. 17. 18. oder wol gar 20. Damit der stock desto dicker werde / wann auch etwa eine oder jhr mehr erfaulen / vnnd nit geratten / das man nit darff zuestossen vnd dieselben fein gescheübt oder Kreützweiß gegen einander setzen oder stossen / vnnd mitten zwischen die Wüertz ein guets Koth legen das die Wüertz nit an einander stossen / noch faulen mögen / vnnd oben auff von einander stehen / vnd an den seitten das ander Koth daran schütten / vnnd dasselb ob der Wüertz wol zusammen drucken / Wann man aber die Wüertz in dem Herbst legt / soll mans mit Koht zudecken / das nit erfrüern.

Was nu die Hopffen Wuertz das Erst Jar herfür scheübt / pflegen etlich demselben kleine stäbl zue zustecken / das er an denselben gemehlich auffwachse / welches aber etlich nit loben / darum-

 den

den das der stock zu weich wirdt / vnnd ehe zeit verscheubt wann mans aber für sich selbst wachsen oder ligen lest / so bleibt der stock desto krefftiger / vnnd verschiessen die Wüertz desto weniger / vnd tragen zu letzt desto grösser auch volkommenere Trollen.

Wie man das Ander Jar mit den Hopffenreben vmb soll gehen.

DAs Ander Jar aber pflegen etlich zwo oder drey stangen / souer der Hopffen anderst einen guetten grundt oder boden hat / das Dritt Jar wann er wol geret 4. oder wann souil Reben vorhanden (wie dann der Hopffen Järlich zuesetzt) auffs maist 5. stangen zue zerstossen / vnnd als offt drey Reben an eine stangen zu leiten / vnnd sollen die stangen oben auff fein von einander stehn / damit der Hopffen wol ansetzen mög / vnnd sich oben auff nit zusammen heüffle / gewingt auch grössere Trollen / dann wan man einem stock mehr stangen zue steckt / vnd mehr dann drey Reben an eine stangen legt.

Legt man aber mehr daran / so ists zuuil / vnnd püschelt sich der Hopffen / vnnd wechst oben auff nur zusamen / das letzlich nur ein laubach darauß / vnnd der Hopffen verlohren wirdt.

Im Herbst des andern Jars / vnnd also von einem Jar auff das ander / pflegen etliche das Koth von den stöcken herdan zeraumen / vnnd die stöck mit guettem mist wol zubelegen / vnnd mit dem Koth widerumb zue zudecken / so wirdt der stock vber Winter getunckt / vnnd ligt desto wermer.

Inn Behaim aber vnd an etlichen andern Orten mehr / lest man den stock wie man den Hopffen abgenommen im Herbst also vnangerüert / vnnd vngeraumbt bleiben / damit die Kelten der Wüertz desto weniger schade / vnnd legen den Mist oben auff den wasen / vnd decken die stöck damit zu / so sitzt der mist von oben hinein / vnnd wirdt der stock so wol getunckt als oben / ligt also warm darunder vnd erfrewert desto weniger / vnnd lassen die stöck also / auch wol im Früeling vngehawet vnd vngeraumbt wachsen / biß sie gar zuuil zugesetzt haben / als dann rüeren sie es erst / wie ander /

der / auff den Früeling / wann die Stöck herfür geschoben / so decken sie dieselben auff / raumen das koth vnd die vmb die Wüertz herdan / vnnd hauwens darnach / verschonen aber des stocks oder Stam Wuertz durch auß / wann aber vbrige seiten Schüb an dem Stock herauß gewachsen / wie dann geschicht / die schneidt oder reist man ab / so bleibt die stamb wurtz desto krefftiger / vnnd fruchtbarer / vnnd setzt die abgeschnittnen Wüertz anderst wo ein.

Wann man aber die Hopffen reben im Früeling legt / so darff mans / wie auch im Herbst / nit anderst hawen / sondern man sols biß auff den andern Früeling oder Herbst also wachsen lassen.

Was also nach solchem hawen / so im Früeling geschicht / auß der stamwurtz herauß scheüst / das soll man lassen auffwachsen / wans einer guetten Eln lang / als dann erst den stock bestangen / wie oben gelehrt / vnd die auff geschossnen Reben an die stangen anleitten / vnnd mit stro auffbinden.

Es sollen aber die Hopffen stangen zimblich dick vnd starck sein / vnnd ligt nit daran / ob man der stangen gleich nit souil hat / vnd dieselben weit von einander stecken / des Hopffens wirdt darumb nit weniger / auch nit des mehrers / wann der stangen gleich vil sein vnd nahend bey einander stehen / sondern die Trollen nur desto kleiner aber desto grösser / auch des Hopffens des mehrers / wann der stangen wenig / darumben das er raum hat zuwachsen.

Vrsachen / wo / vnnd warumb der Hopffen nit gern gerät / noch so fruchtbar wird wie er sein soll.

ERstlich wo der grundt zu sehr steinig oder sandig / auch zu feücht ist oder zu nahend beim Wasser stehet / da wechst oder geret der Hopffen nicht gern / allein es werden die grueben / darein die Wuertz gestossen / zuuor mit guettem koth zimblich tieff beschüt / darnach Järlich mit guettem faisten mist gar wol getünget.

Item in den nassen gründten wan dieselben gefriezen erfreürt er gern / vnnd zuuor wann er nahendt bey dem Wasser stehet / so zeücht jhn das Miltaub auß.

Zum dritten / wann mann am hawen nit darauff siehet / vnd des stocks nit verschonet / das entweders die Wüertz durch hawen werden / darnach faulen / oder von dem stock zuuil entzogen / wañ man nit erfarne noch vertrawte trewe Hopffenhawer darzue braucht / die offt einem Rebstock zuuil nemmen / welches den stock sehr schwechet vnd schadet.

Wie man den Hopffen abnemen vnd behalten soll / das der Samen nit außrüere noch die Krafft außziehe.

WAnn der Hopffen als gemeincklich vmb Ægidi zeitig worden ist / vnnd in die gilb gegriffen / auch einen Tag / drey oder vier in der gilb gestanden / soll man jhn / (doch auch als offt bey schönem Wetter / vnnd also trucken) abnemen / vnnd auffs lengest eines halben Messers lang oder noch kürtzer beim stock abscheiden / ehe vnd er gar vberzeitig worden ist / vnd als baldt der Hopffen abgebrockt / auff ein weitte bünn auß einander legen / biß er vbertrücknet / aber auch nit gar dürr werden lassen / damit der Samen oder die Körner / nit herauß rüern / darnach / vnd wann er gleich noch ein wenigs feücht ist / vnnd klebt / wann man Jhn zusamen truckt / ligt nichts daran / dann es viel besser den Hopffen ein wenigs feucht / dann zu dürr in ein Faß wol getretten / zuegedeckt vnd geschweret / so bleibt er lang krefftig vnd guet / vnd hüpfft also ein pfündt souil als sonst anderthalbs.

Das XXX. Capitel.

Vom Beschluß vnd Bericht dises Andern theils / wie man das Breüwerck nach diser Jetzigen Beschreibung / alles vnd Jedes also leichtlich anrichten / sich darnach richten vnd verrichten kan / mit etlichen daran gehenckten vrsachen / warumb nit allenthalben gleiche vnd guette / sonder an einem Ort bessere Byer gemacht werden / dann an dem andern.

WIewol in diesem andern Thail von dem Breüwerck /

werck/ vnnd was durch auß zu demselben nóthwendig gehört/ wie Jedes angericht vnd verricht werden soll/ deútlich genueg beschriben/ das ein Jeder ders list/ oder höret lesen/ leichtlich verstehen vnd sich darnach richten/ auch Jedes also anrichten vnd verrichten kan/ Jedoch aber zubesorgen/ Jch waiß auch wol/ das etlich Scioli vnd Zoili sich finden werden/ die fürgeben möchten/ Mann wolte mit solch Beschreibung vnd Bericht was besonders vnnd newes anrichten/ dieweil sonderlich das Breúwerck hiuor vnd bißher keiner nie beschrieben/ es were auch dessen noch nit von nóthen/ dieweil das Byerbrewen/ Gott lob/ sonst in allen Landen der Teútschen Nation bekant vnd gebreúchig/ vnd derselben vil/ die es ohn den bericht gar wol treiben vnd brauchen können/ Ist war/ das wie der gelehrt/ vñ der ein ding wayß od' kan/ nit mehr lehrens noch lehrnens bedarff/ wer aber nit gelehrt vnd ein ding nit wayß noch kan/ der mueß es lehrnen/ es sey gleich durch erfarne Lehrmaister/ oder wo er dieselben nit gehaben mag/ durch fürgeschriebne Præcepta oder Reguln/ denselben sag ich/ vnd nit den Sciolis das ist die vorhin gelehrt vnd was können/ ist dieser Tractat geschrieben.

Fürs ander das auch solches ohne weisung des Handtgriffs/ vnd ohn einen der sachen erfarnen vnd geúebten Breúmaister nit wol müglich. Ist auch war/ aber dargegen auch war/ glaublich vnd müglich/ das neben dem Handgriff auß solcher Beschreibung durch fleissige auffmerckung vnd erfahrung das Byer brewen gar wol angericht/ gelehrnet vnd verricht werden kan/ Wo man aber einen der sachen erfarnen Brewmaister darzue gehaben mag/ wie dann dieselben leichtlich zuebekommen vnd zubestellen/ ist des besser/ es soll auch hiemit keinem verweret/ noch Jemands veracht oder widerrathen/ auch in dise Beschreibung darumb nit gebunden sein/ sondern den Jenigen/ so solches anzurichten gedacht/ gerathen sein/ von wegen des gewissern fortfahrens vnd verrichtung der sachen/ neben dem Bericht solcher erfahrnen vnd verstendiger leút sich zu gebrauchen.

Wo man aber dergleichen leút nit gehaben mag/ als in den landen da man von dem Byerbrewen vnd recht gueten Byer sieden nit souil als die Jenigen in den Byerlanden/ oder aber gar nichts wayß/ da kan man sich solcher Beschreibung vnd threwen Berichts

neben dem darzue gethanen handgriff / gar nützlich vnd gar wol gebrauchen / vnnd zu dem gebrauch die fleissige auffmerckung vnd warnemung aller ding kommen lassen oder thuen die einem Jeden der es verstehen will / Jedes werden in die hend geben vnd weisen / auch durch die Tägliche vbung letzlich so erfaren machen / das man keines berichts mehr bedürffen wirdt.

Dann wie kein Gelehrter noch die wenigiste kunst nie von Himel kommen noch auff die Welt geborn / sondern durch die gnade des heiligen Geistes / vnnd Menschliches nach sinnen vnnd gedencken / fleissige vbung / warnemung vnd erfahrnus erfunden müssen werden / Also ist auch das Weinbawen hawen / vnnd Byer brewen / des Weins vnd Byers wartung / anfangs der ersten erfindung vnd bißher / durch den Täglichen handgriff / fleissige warnemmung vnd erfahrung / Je lenger je mehr vnd baß ergriffen worden / wie mans sonderlich auß dem aller ersten / vnnd Jetzigen Breuwerck oder Byer sieden abnemmen kan. Dann wan man auff das erste Byer breuen zu rucke siehet / so wirdt man finden das der Alten Byerbrewen vil schlechter verricht / vnd Ir Byer vil geringer gewest / dann Jetziger zeiten / dieweil sie dasselb auß rohem vngemultzten Getraid ohne zu thueung des Hopffens gesotten / wie noch heut des Tags in Engelland vnd Flandern das Getraid zum Byerbreuen allein so lang gewaicht wird / biß auffbricht oder gutzet / darnach das Wasser dauon absigen / vnd das Getraid als bald gedört / zerstossen / aber kein mal gemultzt / sonder schlecht in dem ersten waick wasser 3. oder 4. stundt gesotten wird / allweil es aber seüdt / faumt mans fleissig ab / vnnd fassets darnach als bald in besondere Fässer / Dergleichen vnd nit vil anders wirdt auch in Cärnten vnd anderen Orten / wo man vmb das rechte Brewen nichts weiß / einfeltig genueg gebrewet / vnnd Byer gesotten / das wol besser tauget.

Was meinstu nu wol lieber Zoile vnd Scaole das dise Beschreibung vnnd bericht den erstanfahenden wol gedienet hette / auch denen in Engellandt vnd Flandern dazue in Cärnten vnd Steyermarck noch dienen / vnnd was für nutze es Ihnen wol bringen wirdt / Ja auch wol den Jenigen die mainen sie habens vnd wissens alles / vnnd mehr vergessen als hierin beschrieben vnd berichtet wirdt.

Das

Das es aber denen die sein nit bedürffen nit gefallen möchte/ das mueß man geschehen lassen / dann nichts ist so nütz vnd Jemals guet gewest/das einem Jeden/sonderlich solchen häickeln leüten Jemals durch auß gefellig / auch nichts so trewlich vermaint / das von solchen vndanckbarn Gesellen nit getadelt vnd zum ergisten außgelegt ist worden: Herwiderumb aber auch nichts so geringschätzig das doch zum besten gemeint vnd den Menschen dienet/ das von den danckbarn nit mit danck angekomen/gelobet/ vnd gebraucht/versuecht vnd probiert ist worden / wie dann alle Recept zuuersuechen vnd zu probieren einem Jeden beuor stehen/ vnd des halben zu vnd für allerley dingen gemeinklich zwey / wo nit drey oder mehr Recept fur eins gesetzt / zuerwelen / welches einem Jeden am dienstlichisten vnd das bewertest sein gedünckt/mit welchen verhoffenlich menniglich wol zu friden sein wirdt / dieweil solches alles nit in winckeln / noch von vergebnen leütten auffgerafft / sondern deren enden her gebracht / da man solche Künste thewer vnd werd helt / vnnd fleissig auffhebt / Derhalben billich mit danck an zunemen / Gott zu lob / Ehr vnd preiß / auch vns vnd vnserm nechsten zu nutz vnd guetem zugebrauchen / wie dann der Bericht allein vmb der vrsachen willen beschrieben vnd Publiciert worden ist.

Aber wie dem allen nichts desto weniger zuwissen / ob gleich wol das die allgemeine praxis vnd der rechte gebrauch auch Handtgriff ist des Breüwercks / wie derselben in disem andern thail durch auß ordentlich vnd nottürfftigklich beschriben / Darnach gemeinigklich ein Jedes Maltz zum Braun vnd weissen Byer / so es anderst recht vnd wol gerathen soll/ gemültzt / gemacht/ also gedörrt/ gebrochen / abgebrennet vnd abgemaischet / auch das Byer also gehüpfft / gesotten vnd abgegieret werden soll vnd mueß / so brewet doch nit allezeit einer wie der ander es gieret auch einem ein Byer nit wie das ander / darzue machet einer ein bessers vnd wolgeschmachers Byer dann der ander.

Item in einem Landt vnd an einem Ort brewet vnd hat man bessere / stercke vnd geschmachere Byer dann In vnd an dem andern / welches alles dise vrsachen sein.

Die Erst / das die Wasser nit alle gleich / eins hert das ander

 waich/

waich / diß hat Jenen / das aber einen andern geschmachen / wie dann von Natur / art vnd Eygenschafften der Wasser im hernach uolgendem dritten theil vermeldt.

Die Ander / das in einem Land vnd sonderlich in den Jenigen Landen / wo es keine oder wenig Weinwachs hat / als in der Pfaltz / Meissn / Sachsen / Thüringe / Behaim etc. Da die Wein mit grossen vnkosten darein zubringen / vnnd thewr außgeschenckt werden / vmb souil bessere Byer gemacht / da man dieselben an stat des Weins zutrincken / vnnd sich des Weins mit dem Byer zuergetzen pflegt / So wird auch an einem Ort ein mehrer fleiß / auch wol gewürtz vnd anders an das Byer gewendet / vnnd den Byeren ein mehrer vnd stärckere Würtz vnd Krafft gemacht / vnd gelassen / dann in vnd an dem andern.

Die Dritt vrsach / das einer sein Maltz mit disem / der ander aber mit Jenem fleiß oder vnfleiß macht / einer sein Byer wol hüpfft vnd sieden lest / der Ander wenig / einer vil vnd wol zu dem Breüwerck waiß vnd kan / der ander wenig / Eyner diß der ander Jenes Recept darzue brauchet. Derhalben auch ein Byer besser gieret vnd ist / auch lenger ligt vnd bleibt / vnnd eins ehe sawr wird dann das ander.

Die Vierd vrsach das / wo man des Byers vil haben mueß / aber des Getraids zuuerbrewen nit souil erbawen / bekommen vnd gehaben mag / wo man sonderlich Weinwachs / vnnd vil eygene Land / auch ander Wein hat / die zimblich wol zubekommen / vnd vil ehrlicher Leüt sich daselbst mit dem Weinhandel nehren müssen / Ob gleich wol mancher Brew sein Byer auffs best machen / vnd brewen köndt / so wol als in den Byerlanden / welche man auch vil lieber oder so gern als die Wein truncke / auch gern höher bezalte / wans seiner güette nach gesetzt würde / so werden doch auß ermeldten vrsachen / die Byer solcher Orten darumben des geringer gemacht / damit mans von wegen des Armen gemeinen Mans oder gesindes desto wolfeiler schencken mag.

Daher kompts auch das im Lands Cärnten vnd in der Steyermarckt / auch in der Graffschafft Thyrol vnd Etsch an etlichen Orten gar keine / an etlichen Orten aber / als in Cärnten vnnd Steyrmarck / da es nit allein eygne Landtwein sondern auch allerley

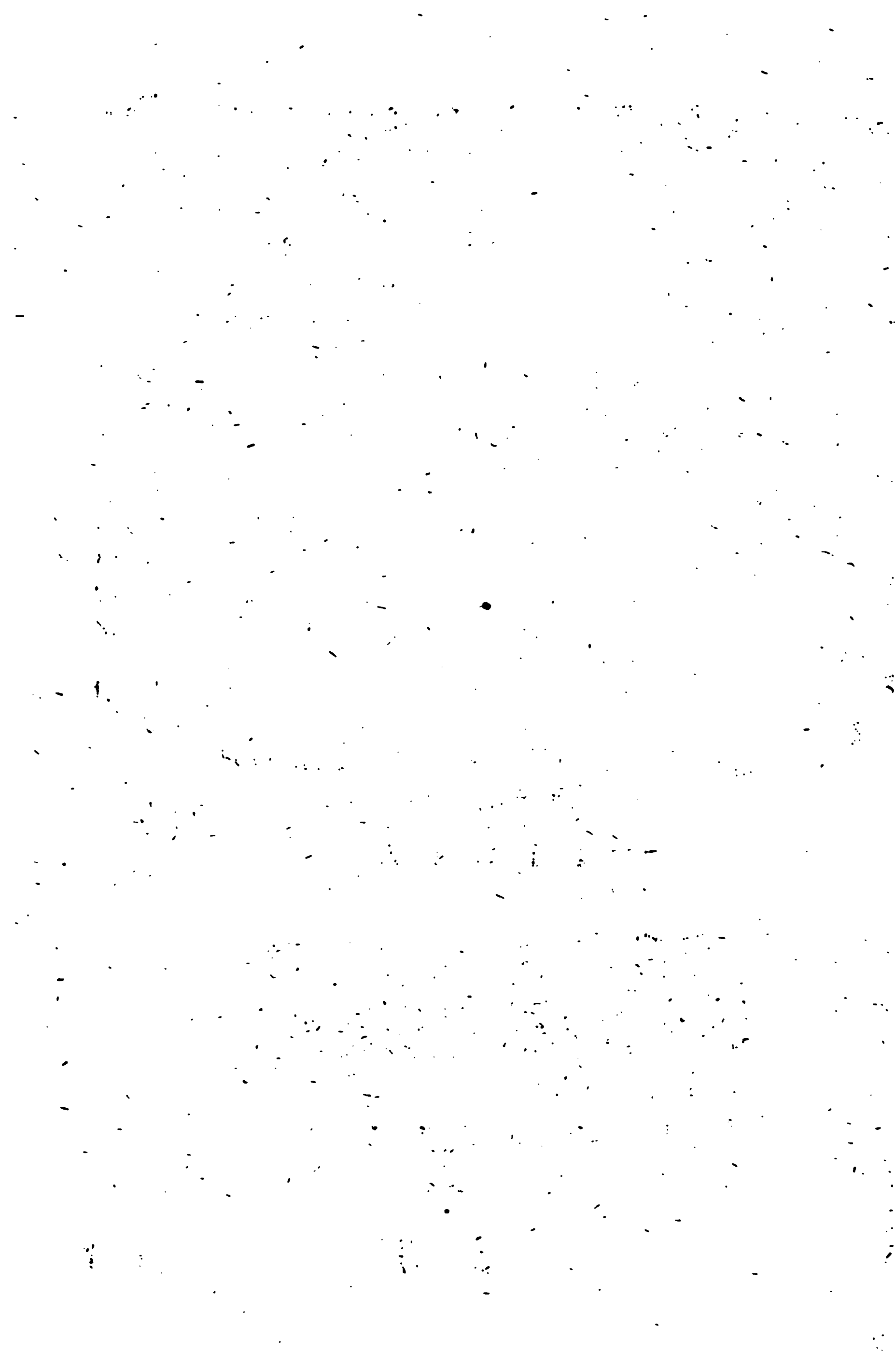
güette

guette vnd die besten Welsch Wein hat / sonderlich in Cärntn die aller schlechtisten / in der Steyermarck ein wenig bessere / in Bayrn aber noch bessere / inn der Pfaltz aber besser / Jnn Meissn / Sachsen / Thüringen / Behaim Schlesien / vnnd in den Seestetten die allerbesten Byer gebrewet werden / welches alles keine andere vrsachen sein / dann die oben vermeldten / wann aber durchauß gleiche Wasser ein gleiche Multzung / Hüpffung / Siedung / abgierung wartung vnd Condierung des Byers gehalten / würde offt manches Land vnd mancher Flecken dem andern gleiche Byer vnd ein Jeder / wo nit die besten / doch aber guette Byer haben vnd brewen / Dieweil aber nit / mueß man Jedem Land vnd Ort / auch Jeden Brewherren vnd Brewmaister seine gewönliche Praxin, brauch vnd art zubrewen lassen / vnnd haimstellen / vnangesehen dz ich gäntzlich vermein / es würde manchē auff dise weiß sein Byer zu brewen gar nit mißlingen / sondern zum besten gedeyen / wann er dises theils obgeschribnen Regeln recht nach feret / Kan ers aber verbessern / so stehets eim Jeden beuor / das ers nit erger mache / vnnd hinfüran disem oder Jenem die schuldt nit gebe.

Das sey also zum beschluß dises andern thails / vnnd von desselben Practick genueg gesagt vnd Excipiert, vnnd sol diser Ander thail also in dem Namen Gottes beschlossen sein.

F I N I S.

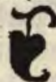




Der Dritt thail dises Tractats.

Von Natur/Eigenschafft

Vnderscheid vnd Wierckung/auch Nutz vnd schaden des Weins/Braun vnd Weissen Byers/ derselben Materien, vnnd zu wo das Byer ausser des trinckens sonst Nützlich gebraucht wirdt.



MJt hinden in dem zehenden Capittel angezeigten vrsachen/warumb Gott den Wein vnd das Getraid erschaffen vnd wachsen läst/ auch mit seinem Reichen Segen dem Menschen wolgedeihen vnd herwiderumb nit gedeihen lassen darzue wie er die Jenigen gestrafft auch noch straffen will/die sich derselben mit vndanckbarkeit zum vberflus vnd füllerey gebrauchen menigklich nutz zulesen.



Das I. Capitel.

Von der Natur Eygenschafft / Rechtem gebrauch / Nutz vnd schaden der Wein in gemein / vnnd Jedes besondern.

WJe hie oben im andern Capitel des Ersten theils / von des Weins mancherley geschlecht vnd Farben gemeldt: Also sol auch Jetz von Jedes geschlecht oder Farb / Natur vñ Eygenschafft / nutz vñ schaden / hierin auch vnderschiedlich / Vnnd Erstlich von des **Dickrotten Weins** Art vnd Eygenschafft gesagt werden.

Der Dickrotte Wein dringt langsam durch / beschwert das Haubt leichtlich vnd bald / darumb die vnkeuscheit von dickem rotten Wein verursacht schwerer ist / dann von dem andern Wein.

Denn dieweil von vilen Wein der sehr starck / krefftig / weiß vnd klar ist / das Haubt vil schneller dann von dem dickrotten Wein angegriffen wirdt / vnnd das geblüet vnd glieder dauon erhitziget werden / wieuil mehr wird von dem Rotten / dicken / rauhen Wein das Haubt nit allein beschweret / sondern auch die sinnligkeit vnd vernunfft geschwechet / wie solches Oribasius Gardianus in sonderheit hat Obseruiert vnd wahr genommen.

Aber **Liechtrotter Wein** der ein wenig süeß trünckig ist / erwecket solche schedlichkeit nit / dann solche Wein gehen nicht also langsam durch.

Aber vor allem Getranck ist der **Liecht dünnrot Wein** der gesündest / wo man Jhn haben mag / als der Frantzösisch Claret.

Dicke **Italianische Wein** oder wie etlich Ellsasser Wein vnd die Feldtliner söll man selten trincken / Dann wiewol solche Wein wol fueren / so ist doch solche Nahrung nit so guet als der dünnen Subtillen klaren Wein.

Goldt-

Goldtgelbe Wein die rain vnd lauter seind / als Reinische Wein / werden sonderlich vom Ætio gelobet / dann sie geben guet Temperiert geblüet.

Es haben aber etwan die Wein solche Goldtfarb von Natur / vnd von Alter her.

Wo sie solche Goldtfarb von Natur haben / erscheint es bald / nach dem sie sich erkleren vnd lauter werden. Diese Wein sein sehr hitzig / sie aber erstlich Weyß / vnnd von Alter noch also Goldtfarb werden / seind sie nit also gar hitzig. Wo sie aber schön / klar vnd dūn / werden solche Wein in sonderheit gelobt / vnnd sein zu verhüettung der schedlichkeit am Nützlichsten.

Wo auch solchem Wein ein wenigs Wassers vermischt wird / empfindet man der werme im gantzen Leib durchdringendt.

Gallenus schreibet ein wenig Wassers dem Wein vermischt / treibt Jhn schnell vnd hefftig / das er schneller vnd vil baß durch die heimlichen gäng der Jnnern glider tringen möge / wie auch solches Aristotelis bezeüget.

Wann man aber den Wein also mit Wasser gemischt trincken will / soll man Jhn / eine oder zwo stundt vor dem Essen wol durch einander mischen / damit sich beide Getranck wol durch einander Temperiern vnd vergleichen.

Wo man aber vber den 4. theil Wassers darundter mischt / verleürt er solche Tugendt der massen / das er auch dem Magen widerstendig vnd vnlustig wirdt / vnnd etwan zum vnwillen reitzet / dann solcher sehr gewässerter Wein / pflegt im Magen zu schwimmen.

Was vns aber am geschmachen zu wider vnd entgegen ist / das reitzet zu vnwillen / dann wiewol solcher sehr gewässerter Wein / von seiner dünnigkeit / vnnd subtilligkeit wegen / schnell durchdringet / so ist er doch dem geschmachen widerstendig.

So wird auch der Magen betrüebt / von mancherley widerwertiger bewegung welche der Wein vnd das Wasser zu gleich erwecken / sonderlich in denen Mägen / inn welchen er von subtilligkeit des weissen geäders sehr empfindilich ist / welche schedlichkeit dann gemehret wirdt / wo solcher sehr gewässerter

Wein ist. Dann was süeß ist / tringet schwecher durch / wiewol es begierlichen eingenommen oder getruncken wirdt.

Plutarchus acht es für Nützlicher vnd besser / das man Jezwischen dem Wein ein trüncklein saubers Wassers gebe / dann dz der Wein mit Wasser gemischt werde / Villeicht auß solcher vrsach / das die hitz vnd brunst des Weins gemiltert / vnnd das man nicht bald truncken wirdt / (dann man wirdt vil schneller truncken vom gemischten / dann vom vngemischtem Wein) vnd das man den vnwillen des Magens verhüette / welches von sehr gewässertem Wein / wie oben gemeldt / verursacht werden möchte.

Doch wo man den Wein messig trincket / bedarffe man sich nicht besorgen / der hitze oder entzündung / Dann also messig gebraucht / hat er vil krefftiger tugendt vng Nutzbarkeit.

Dann nach mainung Galleni dienet der Wein der rohen vnuerteweten feüchten vnd schedlichen Materi / erquicket die Natürliche werme / vertewet die speiß / treibet auß alle vberflüssigkeit zum Stuelgang / den harm vnd schweiß / reiniget die Natur von allen bösen dunsten / vnreinigkeitten vnd Cholera, Adelt das geblüet / sterckt das Hiern / erkleret die Augen / scherfft die sinne vnd vernunfft des Menschen / macht schöne Farb / vnd keck zu reden / vnd fürdert den Schlaff / dise vnd mehrere Eygenschafften / Krafft vnd Wierckungen hat der Wein so er zimblich gebraucht / von welchen liß Constantinum lib: 5. Theorices Cap: 28. vnnd ander mehr. So er aber vnmässigklich gebraucht / so thuet er als vil schadens / als vil er sonst nütz ist.

Aber starcker / krefftiger / Vierdiger Wein / wirdt denen verbotten die hitziger vnd truckner Natur seindt / fürnemlich in zeit der Pestilentz / vnnd vergifftes Luffts / dann daruon wirdt das gebluet leichtlich entzündet vnd verbrennet.

Doch sol man den Wein nit allein so lang Vierdig werden lassen / das er bitters geschmackens werde / dann was bitter ist / das trucknet zu sehr / Soll auch keines wegs denen gegeben werden / so vil Magen gallen bey sich haben. Es haben auch solche veraltete Wein Jre beste Krafft verlohren / vnnd zu dem das sie vnlieblich sein zu trincken / geben sie kein guette Nahrung mehr / vnnd verletzen den Magen. Dieweil

Dieweil aber der Wein allermaist dem geschmachen nach erkennet wirdt / ist nicht müglich / in souil vnderschied dem Wein ein gewisse Jar acht zu bestimmen / wie lang er guet behalten werden mag / Dann wie Jederman bewust / etliche Wein langwirig sind / etliche bald vmbschlagen / wie vom Zircher Wein gesagt wirt welcher in der erst also sawer / das er auff vil Jar bedarff sich zu erbeissen / das man Jhn trincken mag / Das thuen auch nit wenig mancherley Lande Sawer gewächse / das dieselben Jrer art nach / Jhre eigene zeit haben müessen / ehe sie sich recht ablige / vnnd zeittig werden.

Dieweil aber auch von den Gelehrten etliche gemeine Regeln gesetzt / welche Personen / auch ob / vnd wie weit sie sich des Weintrinckens nützlich sollen gebrauchen / so sollen dieselben hernach erzellet werden.

Die Erst / Das man Alten schwachen / krancken vnd blöden Menschen / keine dicke thrüebe / grobe / noch Rote Wein soll geben / sonderlich denen / so hitziger Natur vnd Alters seind / deßgleichen dem Melancholischen / wann sie von Natur oder anderm zuefall / solcher Complexion seindt. Dann wie das Eysen vom Fewer erwaichet vnd brüchig wirdt (wie Plato spricht) also wirdt auch die schwermüettige Melancholey vom Wein getemmet / vnnd gemiltert oder gestillet. Doch sollen sich dise hüetten vor sehr hitzigen starcken Weinen / die solche Melancholische schwache Heübter haben / dann solcher Wein das Haubt vnd weiß geäder gar leichtlich beschediget / zu dem das auch das geblüet / wie oben gemeld / dauon verbrennet wirdt.

Dergleichen sollen sich auch die schwachen / so zu mancherley Kranckheiten geneigt / vnnd die Alten / der newen Wein wassen / Dann dieweil derselb noch nicht klar oder lautter genueg / wird des Weins thrüebheit / vnnd vnreinigkeit (Dieweil er auch sein Natürliche Werme noch nit bekommen hat) mancherley gebrechen der Leber vnd Niern verursachen / schwimbt auch im Magen / mouiert vnd treibt den Stuelgang.

Item vor sehr starcken vnd fast krefftigen Weinen / sollen sich die hüeten / die ein blöd Haubt haben / dann das weiß geäder wirdt fast leichtlich dauon verletzt vnd beschediget / (als Gallenus zeiget) vnd sonderlich Nüechtern getruncken.

Item den Kindern soll aller Wein verbotten sein vnd werden / biß sie das achtzehendt Jar erraicht haben / Dann es ist eben als wann man Fewer mit Oel leschen wolt / wo man Jungen Leüten Wein gibt / vor dem vnd ehe sie genuegsam erwachsen / vnnd zu Mänlicher sterck kommen sein.

Vnd daß Plato vom starcken Wein schreibt / mag auch vom starcken Byer verstanden werden.

Aber etliche / welche der Kinder Regierung fleissiger nach gedacht / wöllen das man den Kindern kein frisch Wasser / für sich selbst geben soll / sondern wol gewässerten Wein / wo sie dann ein wenig zu Jhnen komen / soll man Jhnen fast geringen Wein geben / vnnd aber desselben gar wenig.

Aber das / dieweils den Jenigen die den Wein zutrincken nit haben noch vermögen / ist allein auff die vermögenden vnd habenden zuuerstehen / welche dieweil sie das Schmaltz an den Prein zulegen haben Jhnen nit gern lassen einige Maß fürschreiben / noch was verbietten / wie es dann auch nit dahin zu deütten noch zuuerstehen / Die Armen vnuermögenden aber müssen ohne das dise Regel mehr als Jhnen liebet / halten / vnnd sambt Jren Kindern trincken / was vnd wann jhnen Gott einen Wein bescheret.

Aber damit Ich auff die vorige mainung khumb / will Plato / das die Jugent von vilem trincken vnd trunckenheit / als schedlichem gifft mit höchstem fleiß abgezogen vnd entwenet werden solle / biß auff das dreissigist Jar / als dann vnd nach verscheinung derselben erlaubt er den erwachsnen den Wein zimblich auch messig zutrincken / aber so bald die Mans Personen das Viertzigist Jar erreicht haben lest er zu / das sie in gastungen / vnnd frölichen zeiten / doch auch ein Jeder seinem Leibs vermügen nach / vnnd souil Jhme nit schedlich / eins milder trincken mögen.

Item Aristotiles hat den Müettern vnd Seügamen Wein zu geben verbotten / sonderlich welcher Dickrott / Rauch / auch Trüeb / ist Jhnen am schedlichisten / dergleichen der sehr starck vnd krefftig ist / dann wie etlich fürgeben es sauget das Kind nit allein die Natur vnd Eygenschafft des groben rauhen Weins / sondern auch das gemüet der Seügmutter in sich / Darumben

in

In der erwehlung der Ammen / grosser fleiß vnd nach bedencken an zuwenden / vnnd zu haben / vnnd den Seugammen vil mehr ein guets lautters vnd gerechts Braun / oder (welches noch besser) weisses Byer so auch mehr gespündts macht vnd gibt / zu geben / wie hernach von Natur / vnderscheid vnd Eygenschafften beyder Byer ein mehrers angezeigt.

Beschließlich auch zuwissen / das der Trüeb Wein sehr schedlich ist / dann die Trüesen oder Heffen haben ein schedliche hitzige scherffe: Darumben dann die Wein / so gar nahe auff der Heffen außgehn / sehr schedlich sindt.

Dieweil auch Jesu Syrach am 31. Cap: spricht / des Weins werck vnd Natur sey starck vnd menigfalt / so mag man von solcher des Weins Natur vnd Eygenschafft / Krafft / wierckung oder wercken weitter vnd ein mehrers lesen / 3. *Esderæ* am 3. Cap: Da solcher Eygenschafften vnd wierckungen / etliche vnd Jede in sonderheit geschrieben stehen / aber von kürtz wegen hierin nit erzelet werden können / dieweil dieselben im Beschluß dises dritten thails haben *pro Exemplis* gesetzt werden müessen.

Das II. Capitel.

Von Natur vnd Eigenschafft des Braun vnd Weissen Byers Materien / vnnd Erstlich von des Wassers Eygenschafft / vnnd wie das vnderscheiden / auch welches Wasser zum Byersieden vnd zum trincken am besten / vnnd welches am schedlichsten.

DAs Wasser ist die Erste vnd fürnämiste *Materia* des Byers / Aber mit keiner sondern *Qualitet* vmbgeben / sondern blößlich trincklich vnd feücht im Ersten *grad*, da

 rumben

rumben das es kalt ist / aller anderer Materien vnd Gattungen / die darein vermischt / darzue gethan / oder darein gesotten werden Qualiteten fähig vnd theilhafftig / vnnd verleürt sein Natur vnnd Eygenschafft durch den zuesatz deren dingen / die Ihme zuegethan werden.

So nu das Wasser zu kalten dingen oder Materien gethan / oder damit versotten / so wirds kalter Eygenschafft / So es aber mit warmen Materien oder zuesatz vermischt / gesotten vnd gekocht wirdt / so nimbts eine warme Eygenschäfft an sich / vnnd verleürt oder verlest seine eygene Natur.

Das mancherley Wasser sein.

ES sein aber mancherley Wasser / als das Quellend Brunnwasser / das Fliessendt See oder Pfitschen / Regen vnd Eyßwasser / welche ob sie gleich wol eins thails vnderschieden / so sein sie doch alle zu dem brewen bequem vnd tauglich / darumben das sie aller anderer darein vnd darzu gethanen vnd darin versottnen Materien Fähig sein / Doch aber eins mehr dann das ander / als das Quellendt Brun vnd fliessendt Wasser / für dem Regen / Schne / Eyß / vnnd Pfitschen wasser / Auch der Substantz vnd mainung Celsi nach zurechnen / eins ringer vnd waicher / eins schwerer vnd herter / dann das Ander.

Das Regenwasser ist am leichtesten / Nach disem das Brunwasser / Dañ das auß fliessenden Bächen / Vnnd zum letzten das auß den gewelbten schöpff Brunnen oder Pfitschen / Das allerschwerest das Schneewasser / vnnd das auß dem geschmoltznem Eyß / Das nechst das See oder Weyer wasser / Aber das von Sünpffen vnd lacken noch schwerer.

Ægineta schreibet / das daß Regenwasser das reinist / subtillest / klarest / dünnest / auch das allersüessest Wasser sey / dann von der Sonnen wirdt nit allein das reinest vnd subtillest auff vnd an sich gezogen / sondern auch vom mehr vnd allen dem das die Sonn bescheinet / darumben es auch am aller ehisten erfaulet / als das von mancherley Qualiteten zusamen gebracht wirdt.

Vnder

Vnder dem Regenwasser / soll das so mit hefftigem Tonner herab gegossen / gesündter sein / dann das von den Wolcken herab geregnet wirdt / aber das Schnee vnd Eyßwasser / sein vnder allen disen Wassern die schedlichsten.

Der Alt Hyppocrates helt / das Schneewässer für schedlicher / dann das Eyß wasser / dann es bringt den Stein / Sandt vnd Grieß / Lenden wehe / vnnd der gleichen schmertzen.

Dieweil dann ein Wasser bequemlicher dann das ander / Derhalben wol acht zu haben / was für Wasser man zum Byer sieden brauchen soll / Vnnd zuwissen / das die frischen Wasser ein frisches Byer geben / welches auch lange ligt / die waichen oder faulen Wasser aber Mollete Byer geben / die aber in der Kelten vil besser dann in der Werme zusieden / auch desto frischer vnnd lenger bleiblich sein in der Kelten dann inn der Werme.

Doch auch darnach mans seudt / dann nach mainung Palladij vnd Celsi Je herter vnd grober ein ding ist / Je lenger vnd mehr mueß es gesotten werden / wans aber gesotten / gibt es auch desto mehr Nahrung vnd fueret baß.

Vber dise sein noch andere Wasser / die auß den Bergen des Berckwercks fliessen / die nach den Metalln vnd kalck schmecken / welche zu dem Byer sieden gar nit tauglich / darumben das sie dem Magen sehr schedlich sein.

Das III. Capitel.

Von Natur / Art vnd Eygenschafft des Getraids / vnnd Hopffens / so zum Braun vnd Weyssen Byer gebraucht wirdt / Vnnd Erstlich von des Waitzes Natur vnd Eygenschafft.

DEr Waitz ist an Jhm selbst warmer Natur im Ersten grad, vnnd Temperiert mit denen dingen / denen er zue gethan wirdt / Jst letlet vnd füllet / vnnd wiewol er für sich selbst warmer Natur ist / so wirdt er doch wermer wan er ge-

multzet gedört / vnnd zum Brewen zuebereitet ist wie die Gersten / vnnd nimbt also zu seiner Ersten werme durch die Dörr noch ein andere frembde werme an sich.

Von der Gersten Natur vnd Eygenschafft.

DJe vngekochte oder vngemultzte Gersten ist gleich wol einer Rauhen vnd groben art zu khüelen vnd auß zu trucknen / in dem Ersten grad, vnd reiniget gemehlich / wans blößlich also roh gebraucht wirdt.

Sie verleürt aber auch dise art / wans Gewaicht / Gemultzt vnd gedörrt wirdt / dann am Multzen vnd dörren läst Jre rauheit nach / vnnd wirdt vmb souil milder / auch warmer Natur / zartes vnd subtilles saffts / vnnd abledigender Krafft.

Das auch kalte ding von der putrefaction vnd feülung eine werme an sich nemmen / das sicht man an dem Keß / welcher weil er noch frisch / kalter art ist / wann er aber faul / wird er von der feül reß / also das er auch einen in die Zung beist.

Ob nu gleich wol die Gersten nach dem waichen an Jr selbst nit fault / man lests auch nit erfaulen / so fahet sie doch an zu wachsen / vnnd ein wenig zuuerwesen / vnnd erfauelet also / wann mans wachsen ließ von der frembden Wässrigen Feüchtigkeit wegen / die sie am waichen an sich genommen / gantz vnd gar / wann sie obeinander lege / vnnd keinen Lufft hette / weiches Jr aber durch die vmbschlagung vnd Rüerung / auch Swelckung als Nothwendige Lüfftung gewehret / damits nit erfaule / vnnd Jr grobheit dardurch genommen / damits desto linder wirdt.

Darnach wans widerumb gedört / so gibt vnd mehret Jr die dörr die werme / vnnd gibt Jr eine zimliche hitz / dann die dörr ist gleich als eine röstung der Gersten / von welcher sie die werme an sich nimbt.

Von Natur vnd Eygenschafft des Haberns.

Der

DEr Habern vnd sein Geruch oder Natur ist starck vnd scharpff / wie Galenus dauon schreibet / die feuchtigkeiten durchdringendt / derhalben nach mainung des Galeni mehr ein speiß oder Fuetter der Thier / dann der Menschen / wann er sonderlich roch ist vnd roch bleibt.

Wann er aber mit der Gersten oder dem Waitz zimlich vermischt / oder allein gemultzet / gedört vnd gesotten / wird sein Natur vnd Art / wie auch der Gersten grobe Art gelindert vnd wärmer Art.

Wie man sonst dauon lieset / wann der Habern im blossen Wasser gesotten / gestossen vnd sein Krafft oder safft außgetruckt / mit Hönig vermischt vnd gessen / soll er dem Menschen guet bluet machen / vnnd die Kelte benemmen.

Aber wie dem allein / besser den Habern gar nit / oder dessen nit zuuil zum Brewen gebraucht / dann er macht das Byer hert vnd vngefärbt / vnnd ist sonderlich den Kindtbetterin vnd Seügenden nit nutz noch gesundt / allein wo man sonst den Vorrath des andern Getreids nit haben noch bekommen kan / wie es wol an manchem Ort geschicht / als dann mueß man brauchen vnd brewen was man hat / vnnd bekommen kan / vnnd eine Tugendt auß der Noth machen / vnnd bekombt solch Häbren Byer / sonderlich den Arbeiteten Leüten / so wol als das Gersten Byer / Aber zu wissen auch zumercken / das etliche insonderheit / vnnd mit fleiß pflegen mit vnd vnder der Gersten vnd zuuor vnder dem Waitz / so zum weissen Byer gemultzet / als offt auch etliche metzn Habern zu multzen / vnnd vnder das Maltz zuuermischen / darumben das der recht vnd wolgemultzt Habern / dem Byer einen desto mehrern / bessern auch lenger werenden oder behaltigern Giest gibt vnd macht.

Von des Hopffens art vnd Eygenschafft.

DEr Hopffen ist warm vnd Trucken im Ersten grad, oder auch noch weiter / vnnd hat die krafft zu Incidieren

das ist eim zu greiffen/ zu öffnen/ zu reininigen vnd ab zuledigen/ von wegen seiner scherffe vnd bitterkeiten/ dann er reiniget das geblüet vnd füeret auß die subtillen Bilosischen Feüchtigkeiten der Gallen/ vnnd weret dem Byer oder einem Jeden safftigem ding/ dem er zugethan oder vermischt wirdt/ das es nit so bald ersawern oder Corrumpiert werden mag/ vnnd gibt dem Getranck eben den nutz/ den das Saltz gibt/ den Essenden speysen/ die man lang auffheben vnd behalten soll.

Zu disen oberzelten warmen Naturen vnd Eygenschafften kommen auch des Saltz/ der Wachalter/ Lorber/ vnnd des Bechs warme Naturen/ welche wie oben gelehret/ nothwendiger weyß dem Byer zuegethan werden sollen/ von welchen Jeder vnd besonder hieuor/ auch hernach gesagt.

Zu dem so pfleget man auch ausser der ermeldten ding/ Nägel/ Mußcat/ Welschen kimb/ vnnd dergleichen nütze vnd gesunde wolriechende stuck/ die all wermen/ in das Byer zugebrauchen.

Diß sind also die Materien der Byere/ mit welchen man aber an einem Ort anders vmbgehet/ als an dem andern/ Das hierauß nu glaubwirdig geschlossen vnd gesagt werden mag/ Dieweil also mehr warmer vnd truckner/ dann kalter vnd feüchter Materien zum Byer kommen/ das daß Byer mehr werme/ dann Kelte/ sonderlich welchem seine volkommene starcke Wüertz gelassen/ vnnd dasselb nit zu fast gewässert/ auch wol gehüpfft vnd gesotten wird/ Aber die Geringen Byer nit dergleichen.

Dann ob man gleich von der Gersten vnd des Haberns Art vnd Eygenschafft (die rohe Materias anzusehen) möchte zweyfeln/ so ist doch nach Multzung/ Schwelckung vnd dörzung/ auch nach Siedung derselben/ glaublich vnd vnwidersprechlich/ das die Giersten vnd Häbren Byer/ wo nit so fast oder wol/ als das Waitzen Byer/ welches Materia/ ohne das für sich selbst warmer art ist/ doch aber zum thail auch wermen.

Vnnd das ist die Erste bewehrung *à priori, hoc est à causis* das ist/ von den erheblichen vnd bewerten vrsachen hergenommen.

Die Ander vrsach vnd beweisung ist *à posteriori, hoc est ab effectibus*, das ist/ von der Wierckung des Byers her genommen/ welche auch Niemands wirdt/ noch kan widersprechen/ Dann man siehet

vnd

vnd empfindet der Menschen Leib vnd Angesichter warm vnnd Roth werden/ wann sie des guetten Byers ein wenig zu mild oder züuil getruncken haben/ vnnd empfindet also nit allein der Leib vnd das Angesicht der werme des Byers / sondern auch das Haubt/ darumben das die werme in die Glieder/ vnnd dem gantzen Leib vnd fürnämlich in das Haubt sich außtheilet vnnd außgetheilet wirdt. Welches aber denen so das lautter Wasser/ oder den geringen Wässerigen Koffent trincken / nit geschicht.

So reücht das Byer in das Haubt vnd macht die Leüt truncken.

Nichts aber das truncken macht ist kalt / allein was wermet/ das reücht in das Haubt / vnnd allein die Warmen ding machen truncken.

Derhalben so volgt lautter vnd klar. Dieweil das guette Byer nit allein ins Haubt reücht / sondern auch truncken macht / das es seiner Materien Art vnd Eygenschafft nach / warmer Natur sey/ gäntzlich werme vnd nit küele.

Volgen drey obiectiones oder gegenwürff vnd derselben ableinung die sich auff die obern vrsachen vnd Beweisung lenden.

I. Das aber das widerspiel gesagt / das Byer lesche den durst / Derhalben so hats auch die Krafft zu küelen vnd zu feüchten / dann nichts leschet den durst / dann was küelet vnd feüchtet / welcher durst auß des Magens Orificij sprerheit oder trückne entspringt vnd herkombt.

Antworte

Wiewol vnwidersprechlich / das der Wein seinem actu nach zu gleich keltent vnd Humectiert oder feüchtet / auch eine Artzney vnd leschung des dursts ist / Jedoch aber mehr wermet dann küelet / Also auch das Byer.

 Item

II. Item was hitzet oder wermet / ist den Fiebrigen vngesundt / dann die warmen ding mehren das Fieber.

Das Byer wirdt den Fibrigen erlaubt / Derhalben so wermet es auch nit.

Antwort:

Nit ein Jedes Byer wirdt den Fiebrigen erlaubt / sondern das gering oder der Koffendt / vnnd dergleichen / welche weniger wermen oder hitzen dann die starcken / vnnd die den Fibrigen gantz vnd gar verbotten sein.

Es möchte auch einer sagen oder mainen das Fieber das keme her von dem Byer trincken / Darauff sage Ich nein / Dann das Fieber kombt her *Ex accidente* nemlich / wann die rechte maß mit trincken eins Jedwedern Getrancks / es sey gleich Wein oder Byer / wie auch mit dem vberflüssigem Essen grober vnd vblgekochter speiß vbertretten / vnnd die Natur des Menschen vberladen wirdt.

Dann das vberflüssig Getranck / auch die vberflüssige speiß *Obtundiren*, vberschütten vnd ersticken die Natürliche hitze / wie die menig des Grünen holtzes das Fewer / Daher dann die vndawligkeit / vnnd auß derselben allerley kalte Kranckheiten kommen.

Das aber das Byer den schlaff bringt vnd macht / das kombt her von dem vberflüssigem riechen der tämpffe / die in das Haubt vber sich gehen / vnnd fürnämlich in den zufeüchten *cörpern* sich außthailen / welche art das Byer mit dem Wein gemein hat.

III. Item alles was blehet ist kalter Natur / Das Byer blehet auch / Derhalben so ists auch kalter Natur.

Antwort:

Nit alle ding die blehen sindt kalt / Dann weder der Knoblach / Zwifel / Lauch noch das rohe Hönig / auch der süsse Wein nit kalter Natur sein / Ob sie gleichwol allesamt blehen.

Aber

Aber vnder allen Byern machen allein die Newen / trüeben Byer eine blähung / vnnd das darumben / das sich die Heffen noch nit gar gesetzt haben / die andern Byer aber gar nit. Derhalben so gilt das Argument gar nit.

Das IIII. Capitel.

Von erzelung aller fürnämisten Byerländer Braun vnd Weyssen Byer in gemein.

WIewol auß dem obgesetztem Dritten Capittel vnd des Byers Materien Natur / Die Art vnd Eygenschafften des Byers gnuegsam verstanden werden mag / vnnd ein Jeder nu wissen kan / das daß Byer mehr werme dann küele / Jedoch so ist solches mehrers thails vnd am maisten von den besten vnd köstlichistem als erstlich von den Meißnerischen / Säxischen / Thüringischen / Seestettischen / Behaimischen / auch von den Pfältzischem etc. Vnnd andern besten Braun vnd Weyssen Byeren zuuerstehen / welcher Güette / Krafft vnd Wierckung der Hochgelert vnd weittberüembte Herr D. Johann Placatomus vor Jarn mit sonderm Lob vnd Preiß auch ander mehr gnuegsamlich beschriben / denn ich Jhnen Jren Brewmaistern vnd Brewherren hiemit auch tribuis vnd gar wol vergünne / vnnd lasse es von kürtz wegen bey demselben bleiben / Dieweil ein Jedes werck nit allein sich selbst / sondern auch Jren Maister lobet.

Will Derhalben den Freündtlichen Leser / der solcher Byer güette / Eygenschafft vnd Wierckung zuwissen begert / dahin gewisen haben / vnnd hierin allein von der Jenigen Länder Byeren meldung thuen die der obermeldt Herr D. Placatomus nit beschriben als Erstlich.

Von den Pfältzischen Byern in gemein.

ES werden In der Pfaltz an allen Orten / Stetten Märckten vnd Schlössern von den Reichen / die die guettn

Byer zu Brewen vermögen / auch andern nit die wenigisten guetten Byer / sondern die maisten auch so starck vnd guet gemacht / das manches etlich Jar ligt vnd bleibt / wie mans wol vil Jäug findet / die gar gesundt zu trincken / vnnd wol *nutrieren*, darzue am trincken wol ergeben / wie dann ein guet Byer thuen soll.

Aber darneben werden auch wol Gemeine vnd Mittere zimlich guette Byer *per mixturam* gemacht / sonderlich Winters zeiten / fast einem Beltzer gleich / Nach dem von des Getraids / auch wol offt des Hopffens thewerung wegen / das Byer manchem offt thewr genueg wird / ohn was sonst vber das Byerbrewen gehet vnd demselben aufferladen wirdt / das mancher kaum die Trebern beuor hat / Derhalben so mueß der Koffent offt mit lauffen / Es *nutriert* aber solch Byer nichts desto weniger / ob gleich wol nit so vil / als ein anders starcks Byer / so schadets doch nit / es laufft den vollen Byerhansen nur desto weniger in Kopff / das sie also bey Irem guetten verstandt / vernunfft vnd sinnen mögen bleiben.

Von den Meyßnerischen Behaimischen vnd Pfältzischem Koffent auff Behamisch frischpa / Teütsch aber frisch oder Affter Byer genannt.

OHne zweyffel als mancherley Landes Byer oben erzelet / so mancherley Affter Byer oder Koffent werden / von denselbigen auch gemacht / es soll aber hierin allein von den bekäntisten / als dem Meißnerischen / Behaimischen / vnnd Pfältzischem meldung geschehen / welche aber / wans recht gegen einander gehalten / eins für das ander nit vil stercker noch besser / vnnd Irem guetten Byer mit dem wenigisten nit gleichen / sondern Irem *Temperamento, Qualitet* vnd wierckung nach / eine weite vnderscheid von demselben / darumben das sie mehr Wassers dann Krafft von der Würtze haben / Derhalben so wermen noch nehren sie nit / sondern trencken blößlich / vnnd machen nach Art des Wassers das widerspill / Aber arbeitenten Leüten dem Gesind vnd

den

den Jungen *Studiosis* damit sie Ihre *Ingenia* mit dem starcken Byer nit vber laden / sondern fein geschickt zum Studieren bleiben / ist solch Getranck oder auffs maist ein zimblich guetter Scherps wie man denselben an vilen Orten macht Beltzer oder *Mixtur* wie dieselb hernach verzaichnet am tauglichisten / auch andern Sommers zeiten ein lustigs Getranck / Ja manchem vil lustiger vnd gesündter / dann das starcke Byer zutrincken / wans sonderlich nit sawer / wans aber sawer / mag deme geholffen werden / wie oben im Andern thail gelehret / so wirds Weinlet.

Es kan auch der gringe Koffent wolgemischt vnd guet gemacht werden / das denen die nit gern den lautern Koffent noch starcke Byer trincken / oder nit trincken dürffen / noch lustiger dann sonst einanders starckes Byer zutrincken / auch zum thail *nutrieret* vnd wermet / wans *misceret* vnd vermengt wirdt wie volgt.

Ein guetten Beltzer zumachen.

MAnn neme des Koffendts vnd guetten Byers Jedes ein Eymer von der khüel her / oder wers noch geringer haben will / des Koffents einen Eymer / vnnd des guetten Byers einen halben / oder beides gleich wie ein Jeder will / beide Byer in ein Gyerpottign zusamen getragen / vnnd wie oben gelehret / der *Mixtur*, wie dem guetten Byer gegeben / vnnd also mit vnd durcheinander lassen abgieren / so hat man ein guet Getranck / ist auch vil lustiger vnd geschmecher / als wann mans schlecht von Fässern her mischet / vnnd wirdt desto weniger sawr / Wans aber auch zu hert wolt werden / mag mans lindern wie oben gelehret.

Von den Bayrischen Byern.

ES werden im Landt zu Bayrn an etlichen orten dreyerley Byer gemacht. Eins / vnnd das best das Mertzen oder Sommer Byer.

Das Ander das Mitter oder gemein Winter Byer.
Das Dritt / das Hauß oder Hasen Byer genannt.

Von dem Mertzen oder Sommer Byer.

DAs Mertzen oder Sommer Byer ist das best/ Welches gemaincklich ein Jeder Brew ohne zweyffel wol guet machen kan / Ja machen kundt / wann an das Maltz nit zuuil gegossen / vnnd der Hopffen nit zu fast gesparet / auch dasselb der güette nach gesetzt würde / welches Byer zimblich wermet vnd nehret / Aber von wegen etlicher verbottnen Würtz vnd Samen / deren sich mancher / doch auch einer mehr dann der ander / pflegt zugebrauchen / darein zu thuen / Ja wol darein zuuersieden / macht es die Leüt ehezeit vol vnd tholl in den Köpffen ob gleich wol an der Würtz nit so mollet ist als das Pfältzisch Byer sonderlich die Jenigen die sein zuuil trincken / das daß Byer also dem Haubt schedlich / wann mans nit mit maß trincket.

Derhalben wiewol der Sirmidat etc. dem Byer eine stercke gibt / auch demselben vnd dem Menschen nit so fast schedlich als der Pillsensamen / wann er nur nit so vberflüssig gebraucht / vnd in dem Byer nit versotten wirdt / Jedoch aber so wirdt er so wol als der Pillsensamen im Byer zuuersieden gäntzlich verbotten / vnnd ausser der obermeldten zweyer Recept / von dem Saltz / Wachaltern / Lorbern vnd Welschen Khümbs / sonst keines in das Byer zugebrauchen erlaubt / welche Jetz ermelte stück das Byer nit allein wolgeschmach machen / sondern zu dem das sie eine werme geben / den Vrin vnd Calculum treiben / vnnd dem Menschen deßhalber gar gesundt sein.

Von dem Mittern oder Gemein Bayrischen Winter Byer.

DJeweil man an etlichen Ortten in Bayrn nit allein Weinwachs hat / sondern auch allerley Wein ins Landt gefüeret werden / wann dieselben / sonderlich wolgerathen /

then/zimblich wol zubekommen/vnd mit dem Weinhandel oder Weinschencken/sich vil ehrlicher Leüt nehren/Auch nit an allen Orten souil Getraids zuerbawen noch erbawet wirdt/wie dann auch nit allenthalben so vil Hopffens gezüglt/das man dessen zuuerbrewen genueg hette/ohn was auß Beham gebracht wirdt/Aber in den Stetten/Märckten vnd andern Flecken/man des Byers von wegen der menig des Volcks vil haben mueß/vnnd an manchem Ort nit gnueg machen kan/wirdt das Byer an etlichen Orten mittlmessig vnd so gering gemacht/das dasselb nit vil nehret/sondern mehr trencket dann stercket vnd nehret/geschweigen wermet/Daher dañ das gemeine sprichwort in Bayrn/auch sonst gesagt vñ geglaubet wird/Das das Byer (Ja solche geringe vnd gemeine Byer sage ich/wie offt mancher Koffendt oder Beltzer in der Pfaltz ist) mehr kület dañ wermet/Dann Je weitter ein Byer von seiner Wüertz/vnnd Je mehr Wassers zu der Wüertz kombt/Je geringer das Byer wirdt/vnnd Je weniger zuesatz oder vberflüssigen Wassers an das Maltz gegossen/Je volkommenlicher vnd stercker das Byer wirdt/vnnd Je lenger es guet bleibt/das also das Mittl Byer an manchem ort wol vnd billich einer Pfältzischen Mixtur oder Beltzer vergleicht werden mag.

Derhalben wie das Mitter Byer (Dieweil man das guet vnd Affter Byer (alles zusamen tregt vnd vermischt) von wegen des vil Wässerigen zuesatz/also auch das Mertzen Byer/von wegen der zuschwachen Wüertz/Auch zu glauben deshalber/das mans zu wenig sieden lest/nit lang kan vnd mag bleiblich sein/sondern ehe zeit ersawern mueß/Wies dann mancher offt mit schaden erfharen/vnnd sein Byer wol ersawern lassen mueß/wann an denen Orten/da der Brewen vil sein/auß sonderm Nachbarlichem mitleiden/vnder Jhnen dise Ordnung nit gehalten/das keiner vber den andern/sondern zuuor die geringisten vnd schwechisten Byer haben/nach einander dürffen auff thuen/Vnnd kein Newes Byer zubrewen gestattet wirdt/biß die Alten all außgeschenckt worden sein.

Von dem Bayrischen Haußbyer.

OB gleich wol diß Haußbyer *Quia ingnoti nulla cupido* von etlichen die dessen gueten nutz nit wisse / für ein gering vñ schlecht Getrancks möchte geachtet werdẽ / so ist doch dasselb nit zuuerachten / Dieweils vil lustiger vñ gesündter / dann etwa ein geringer vbel gesottner / sawer Koffendt / zutrincken / welches auch die Kindtbetterin trincken dürffen / vnnd an manchem ort Ihns mit fleiß machen lassen / nit allein die Armen / sondern auch die Reichen die starcke Wein prennet vnd *Constipieret*, dargegen aber diß Byer küelet vnd *laxieret*, dazue den Arbeiteten / vnnn denen Leuten die Ire Leiber mit vnd vom vberflüssigem Wein trincken vnd Sommer hitz vberladen vnd erhitzet haben ein gesundt vnd lustiges Getranck / wans gesotten vnd *Conficieret* wirdt / wie oben gelehret / dann es leschet den durst / dieweils zimblich khüelet / Derhalben so sollens auch die Kindtbetterin vnd die erhitzten Sommers zeiten mit maß aber nit so bald in die hitz hinein trincken / sondern den Leib zuuor ein wenigs erküelen lassen.

Von dem Cärintischen Byer

DIeweil das Cärintisch Byer weder recht noch gnueg gesotten / noch den rechten Byer geschmachen / sondern mehr Bechs dann geschmachen Hopffens dartzue keine sondere mollete / oder dicke Wüertz noch krafft hat / so kans auch nit *nutrieren* noch wermen / wiewol andere recht vnd wol gesottene guette Byer haben vnnd thuen / vnnd also dem Magen / Haubt vnd *neruis* mehr schedlich dann gesund / wans nit mit maß getruncken wirdt.

Derhalben wol von nothen auch zu rathen / vnnd zu helffen / das die guetten Leüt auch wie andere Volcker ein guet Byergetranck künnen machen vnd haben / wie dann der Ander Theil dises Tractas allein vmb Irent vnd Ires gleichen nutzes willen beschrieben / zu welchem Ihnen Gott wölle glück vnd gnad verleihen. Amen.

Das V. Capitel.

Wie

Wie das Byer für sich selbst / vmb etlicher vrsachen willen vnderscheide.

ES wirdt das Byer sonst auch vnder Jhme selbst vmb Fünfferley vrsachen willen vnderscheiden.

Erstlich dem Sieden nach / Darnach der Consistents, Zum Dritten der Farb. Zum Vierdten dem Safftigen geschmachen / vnnd Letzlich dem Alter nach.

Dem Sieden nach.

WIrdt ein Byer von dem andern vnderscheidet also / Das etlichs Byer wol vnd volkommen / Etlichs aber zu wenig gesotten / entweders von wegen mangels des holtz / wo dasselb hart zubekommen / oder von wegen der Brewleüt vnfleiß vnd vnachtsamkeit.

Vnnd solche vbel gesottne Byer / werden die Rochhopffigen vnd Groben Byer genant / wann sonderlich der Hopffen in denselben nit genuegsam versotten worden ist / Solche Byer verletzen den Magen / vnnd machen eine böse däwung / schaden den Nieren vnd der Blasen / generieren vnd verursachen die Harmwinden / vnnd alle andere dergleichen beschwerungen der Blasen vnd des Harms.

Dergleichē thuen auch die Jenigē Byer die nit recht noch genueg abgegieret haben / entweders von wegen der harten anfallenden kelten / oder wenn man Jhnen zu spat oder zu wenig / auch wol vil mehr zu vil Heffen gegeben hat / dise Byer bekommen selten Jr rechte vnd gebürliche lautterkeit / bleiben auch nit lang bestendig / sondern ersawern bald / Derhalben auch dem Menschen nit gesundt.

Der Consistentz nach.

DAs ist der dicke oder vnlautterkeit / vnd dünnheit oder Lautterkeit noch von welchen oben gemeldt:

Die Dicken Groben vnd Trüeben Byer sein dick vnd vnlautter / nit von Jhnen selbst / sondern von den zufelligen Hefen / nicht recht Purgieret noch lautter worden / vnd solche dicke Byer werden im Magen langsam Coquirt, verdäet / vnnd in dem Leib außgethailet.

Die Dünnen oder Lautern Byer aber sein die Alten abgelegnen klaren gueten Byer / welche vil ehe vnd leichter verdewlich sein / auch eh in die glieder des Leibs außgetheilet werden / vnnd bluet machen. Vnd dises ist auch zweyerley / Ein Mollets / Feists oder Dickes / vnnd ein Dünnes oder Geringes Byer.

Das Mollet oder Feist Nutrieret wol / vnnd machet guet bluet im Leib.

Das Dünn oder Gering Byer aber erreget vnd Prouocieret den Harm gewaltig / aber es nutrieret wenig / das ist / es gibt nicht vil Nahrung dem Leib,

Der Farb nach.

WErden die Byer also vnderscheiden / das welche Braune Byer wol bräun gefärbt / die sein wol vnd recht gesotten / vnnd gehüpfft / welche aber vbl gefärbt vnd liecht / die sein zuwenig gesotten vnd gehüpfft / dann des Byers farb kombt her am maisten von dem zimblich wolgedörrten Getraid / vnnd dem Hopffen / Seitemal das Wasser weyß vnd lautter ist / vnnd keine Farb hat noch gibt / Dann Je mehr die Gersten gedörrt / vnnd Je zeitiger der Hopffen ist / vnnd Je lenger die Wüertz vnd der Hopffen gesotten haben / Je gefärbter vnd wärmer Natur das Byer wirdt.

Hierauff kan man nu abnemmen das die Byer / so wol gesotten / wolgehüpfft / vnnd eine zimbliche braune Farb haben / vil stercker Temperatur vnd art / auch wermer vnd bleiblicher: Herwiderumb aber welche nit wol gefärbt / vil geringer kelter vnd vmb souil weniger bleiblich sein,

Dem

Dem Geruch oder Geschmachen nach.

VNder den Byeren ist des Geruchs oder Geschmachen halber auch ein grosser vnderscheid / Deñ ob gleich wol alle Byer einen geschmachen / wie auch einen gemeinen safft am kosten haben / durch welchen sie von den andern Riechenden vnd safftigen dingen vnderscheiden werden / So haben doch etliche ausser Ires allgemeinen geschmachen / auch Jre bosondere Qualitates / welcher halben sie von den andern vnderscheiden vnd erkennet werden.

Dann etliche Byer sein süeß / Etliche ein wenig bitter / Etliche zum thail scharff / Etliche haben einen Weinleten geschmachen / sonderlich vnder den Weissen Byeren / fürnämblich wann sie vber halbe zeit gelegen sein / wie die Hamburger vnd Goßlerischen / auch die Weissen Polnischen Byer / wann sie zimblich alt sein.

Etliche schmecken als weren sie gewürtzet / als sonderlich die außerleßnen guetten Torgischen Byer.

Etliche aber disen / Jehne aber einen andern geschmachen haben / wie dann dieselben nach eines Jeden gefallen mit den ob verzaichneten / auch wol andern Recepten / von guetten Gewüertz vnd kreütern / können gemacht werden / welche ausser des das daß Byer sonst Nutiert des Menschen Hertz vnd Hiern stercken / vnd gar gesundt sein.

Aber dise Geschmachen oder Safft / sein all Natürlich darumben / das sie von keiner vnfleissigen zuebraitung / von keinem Geschierr / noch andern bösen zufelligkeiten hrekommen / wie sonst auch wol etliche Byer / von wegen des zu fast angebrenten Maltz / bränteln / Etliche die mit stro oder zu fast grüenem holtz gesotten / Raucheln / wie in Thüringen / solche vnd dergleichen Byer gefunden werden.

Es bekombt auch zu zeitten manches Byer einen gar frembden vnd seltzamen geschmachen / vnnd Süessigkeit / wans gar zu längsam anhebt zu Gyeren / oder aber gar zu frue abgieret / so wirds Wüertzelendt.

Dem Altar nach vnd das.

DArumben das die Alten Byer hitziger sein vnd mehr Wermen dann die Newen. Dann Je elter ein Byer/ Je mehr/ vnnd Je Jünger/ Je weniger es wermet/ Wenn sie aber gar zu Alt/ werden sie sawer/ wann sie zuuor zu wenig gehüpfft/ vnnd gesotten sein/ wo man Jhnen nit helffen kan/ wie oben gelehret/ vnnd verletzen dem Magen/ die Nieren/ den Bauch die Spanadern/ vnnd die Glieder/ erregen den Harm vberflüssig.

Die Byer aber werden Sawer nit allein von wegen des Alters/ sondern auch das man Jhnen zu wenig Hopffens hat gegeben vnd nit genuegsam hat sieden lassen/ wie oben dauon gemeldt.

Das VI. Capitel.

Was ein guet Byer für ein Getranck sey/ vnnd woher es die krafft zu nehren habe.

WJe bißher von des Byers Materien vnd derselben temperamento, Natur/ Eygenschafft/ Sterck vnd geringheit/ auch Vnderscheid des Byers gesagt/ darauß man vnderschiedlich verstehen kan/ ob gleich wol des Byers Materien durch das Multzen/ Dörren/ vnnd das Byer selbst durch das wol vnd gnuegsam sieden/ vnnd durch die darein gethanen oder vermischten Materien, durch auß warmer Natur vnd Eygenschafft sein sol/ so erferet man doch vnd waiß wie oben verstanden/ das ein Byer mehr dann das ander werme: Also soll auch Jetzt gesagt werden/ was das Byer für ein Getranck sey/ vnnd woher es krafft zu nehren habe/ vnnd welches mehr oder weniger nehret.

So ist nu ein recht gehüpffts vnd wolgesottens/ gerecht vnd guet Byer nit ein blosses oder schlechts getranck/ das allein den blossen durst/ wie das Wasser vnd gering Byer oder Koffent leschet/ sondern auch ein solch nehrends vnd gesunds Getranck/ welches

welches zu speysen vnd Artzneyen dienet/ wie hernach ein mehrers vermeldt.

Dann es verendert die Cörper der Menschen vnd nehret die Substantz / Ja alles was von vnd auß dem Byer herkombt / dem Menschen vnd Viech zu nutz vnd guettem / Derhalben so ist ein guet Byer nit allein ein trenckends / sondern auch ein Nehrends Getranck / Aber ein Byer nehrcdt mehr dann das ander / Eins vil das ander mittlmessig/ Das Dritt wenig / wie oben angezeigt.

Vnnd hat das Byer solche nehrende krafft von dem Getraid her / welches nit allein alle seine Qualitates in das Wasser vbergibt/ sondern auch seine Substantz dem Wasser mit theilet / mit welchen es so vermischt vnd verleibt wirdt / das sie beyde nit mehr können von einander gesondert werden.

Derhalben so wirdt die Krafft der Nahrung nit dem Wasser / noch dem Hopffen / sondern dem Getraid zuegemessen.

Hierauß volgt nu vnwidersprechlich das die Molleten oder Feisten Byer / waserley art vnd geschlecht dieselben seyen / darumben das sie vil Getraids oder Wüertz haben / auch vil Nahrung geben / die Dünnen vnd Geringen aber wenig / vnnd die Mittelmessigen mittlmessig nehren.

Das VII. Capitel.

Gegen einander haltung oder vergleichung des Braun vnd weyssen Byers.

SOuil die Temperierung des Braun vnd weissen Byers / auch derselben wierckung belangt / so kommen sie beyde fast vber ein / Die Molleten oder Starcken / mit den Starcken / die Geringen mit den Geringen / Aber den Gradibus nach zurechnen / haben sie einen vnderscheid / vnnd hat ein Jede Species sein besondere Art vnd Krafft / Dann die Weissen Byer nehren mehr / dann die Bräun / Die Molleten mehr / dann die Geringen / wann sie gleich bede eine gleiche Portiön des Getraids haben / vnnd das darumben / das der Waitz die Gersten mit Krafft

der Nahrung weit vbertrifft / welches auß dem zu schliessen / das das Weisse Byer den Seügenden mehr gespünds macht vnd gibt / dann das Braun / Aber von wegen des Weitzes süessigkeit vnd melheit / macht es *obstructiones Viscerum*, verstopffung in den Därmen vnd eng vmb die Brust / einen schweren Athem / vnnd füllet zu sehr / welches aber das Braun Byer nit so fast thuet.

Auch ist das weisse Waitzen Byer den Starcken leütten am Nützlichisten / deß gleichen auch denen wider auff die Fueß zuhelffen / so von langwirigen Kranckheiten sehr abgenommen vnd mager worden sein.

Das VIII. Capitel.

Vnderscheid vnd Gegen einander haltung des Weins vnd Byers Eygenschafft vnd Nutzes.

OHne viler vnzeligen Gaben mit welchen Gott die Mitternächtischen Lande vnd Völcker sonst reichlich begabet hat / damit der mangel viler dinge / die in denselben Landen vnd Ortern nit sein / noch gefunden werden / reichlich erstattet würde / ist die gabe des Byers nit die wenigist / Dann was wolten die Menschen thuen in denselben Ländern oder anderer Orten der Teütschen Nation (da es gleich wol Weinwachs hat / aber der Wein von wegen vnsers grossen mißbrauchs vnd vndanckbarkeit / offt gar nicht / offt aber mißgeret / vnnd theür genueg geschencket wirdt) trincken / wann sie das Köstlich Byer getranck nit hetten?

Wie wolten an manchem Ort / so wol die Reichen als die Armen seügenden Weiber Jre Kinder an der brust erhalten?

Was wolten die thuen / denen der Wein nit schmeckt / vnnd wider Jhr Natur ist / vnnd die Jhn zubezalen nit vermögen / deren Natur auch das Wasser nit annimbt / noch derselben dienet / wans ohn das Edel vnd kostlich Getranck des Byers were?

Wie wolt sich das Arme arbeitet Handtwercks gesindlein

in Stetten vnd Merckten welches den Wein zubezalen nit vermag / Irer müedigkeit vnd durst ergetzen / erquicken vnnd laben / auch die Jenigen es erschwingen vnd hausen / die dem Gesinde vnd arbeitern Iren gebürlichen trunck vber Tisch geben müssen / wans ohn das Byer were?

Derhalben so hat der Allmechtigiste güetige Gott vnd Himlischer Vater nach seiner vnaußsprechlichen güette das Menschlich geschlecht auß sonderer wolthätigen güete recht vnd wol fürgesehen / damit er zuerhaltung dises zeitlichen Lebens an nichte mangeln solt / denselben vnd den maisten Teütschen Landen / an statt des Weins / Ja auch neben dem Wein / disen Nutz vnd gar gesunden Getranck des Byers gegeben / vnd zu Brewen gewisen / welches allzeit vnd an den maisten Orten des Teütschen Lands gesotten werden kan / zu welchem Brewen es nit allein an guettem schönem wetter vnd Sonnenschein gelegen / Das es wol gerathe / wie mit dem Wein / sondern nur allein an dem / das das Wasser / Getraid vnd Hopffen guet sey / vnnd die Multz auch Brewmaister zu disem threwen bericht / den Handgriff thuen / trewlich brauchen / vnnd den allermüglichsten fleiß fürwenden / Derhalben das Byer billich nit allein der Mitternachtlendische / sondern auch der Teütschen Wein genennet werden mag.

Aber auch mit einer solchen vnderscheid / von dem Wein / das der Wein gleich wol nutrieret vnd wermet / Aber das Byer sonderlich das Weisse noch vil baß / Dann die Jenigen so Byer trincken / essen gemeincklich weniger / dann die Wein trincken / welches sonst nit geschehe / wann das Byer den Menschen nit so reichlich nehrete.

Zu dem so werden in den Byerlanden vil grösser vnd stercker Cörper oder Leibe der Menschen gefunden / dann in den Weinlanden auch die Weibsbilder die mehr Byers dann Weins trincken fruchtbarer / wie dessen wol glaubwirdige Exempel möchten erzelet werden / vnnd manche Ehrliche Frawenbey Jhnen selbst äbnemen / vnnd Jhrer vnfruchtbarkeit halben / wann sie sonderlich gern / vnnd zuuor vil vberflüssigen Weins trincken / demselben nit die wenigiste vrsach zumessen vnd geben köndten.

Es ist auch vnwidersprechlich / das daß Byer der Natur vil bequemlicher vnd annemlicher ist / dann der Wein / Dieweil wir vns sonst des Getraids / darauß das Byer gemacht wirdet / inn vnd zu der speiß gebrauchen / Dann wie die Natur des Menschen in allen dingen: Also auch in der Nahrung vnd dem Getranck / sich der gewönlichen dingen (wie Hypocrates schreibt) sehr belüstiget / vnnd erfrewet / Also das auch die Jungen seügenden Kinder sambt den Seügammen das Byer annemmen / vnnd ist Jhnen nit zu wider / wie der Wein noch vngesundt / fürnämlich das guet vnd gerechte weisse Byer / sondern es mögens beide Kindt vnd Amme sicherlich wol trincken vnd gebrauchen.

Letzlich so verletzet das recht guet vnd wol gesotten Byer / weder die Sparr oder Senader / noch andere Glieder / obs gleich bißweilen Nüechtern getruncken wirdt / wiewol der Wein thuet.

Darumben so findet man auch in dem Byerlanden / oder an denen Orten da man allein oder am maisten Byer trincket / nit so vil Gicht / seichen noch das Handt oder Fueß zipperle / auch nit häfftige Nieren vnd Lenden wehe / vil weniger / das die Byer trincken Contract werden / obs wol in den Landen / den Jenigen die ohn vnderlaß die Sawern / starcken vnd rüdischen Wein trincken / wider feret.

Vmb deren vrsachen willen / soll sich nu billich mennigklich (ob mancher wol ohne vnderlaß den besten Wein zu trincken hat) auch des guetten Byers vnd fürnämlich der im letzten thail beschriebner Kreüttl Wein vnd Byer / zu erhaltung seines gesunds / zu erhüetung obermeldter Kranckheiten / abwechselter weyß / auch von sonders lusts vnd gesundts wegen / gern gebrauchen / vnd Jhnen dasselb wol schmecken lassen.

Vnd wiewol auch vnwidersprechlich das der vberflüssig gebrauch des starcken Byers / wie auch des Weins / dem Menschen schaden mag / vnnd Kranckheiten erwecket / so sein doch dieselben nit so streng als die von dem Wein herkommen / wie auch die obermeldten Kranckheiten / nit so fast dem messigen / sodern mehrers theils dem vnmässigem vnd vberflüssigem Wein trincken zue gemessen / Jedoch aber leichtlich zu glauben das / wie die ermeldten Wein vil Weinsteins setzen: Also auch den Calculum in des

Menschen

Menschen Blasen vnd Lenden Generieren / welcher aber auch andere Kranckheiten mehr nit nichts leichter vnd eher / dann durch den zimlichen gebrauch des hernach im letzten theil beschriben Wermut Wein vnd Byer etc. nit allein vermidten bleiben / sondern auch gar vertriben werden mögen / wie ich dann dessen / vnnd der erfarung glaubwirdige gezeügnus kan geben.

Das IX. Capitel.

Von allerley besonderm Nutz / Speyß: vnd Artzeneyen / so auß dem Braun vnd Weyssen Byer her kommen vnd gemacht werden.

DAs Byer ist ein solch guet vnd nutzbar ding / welches nit allein zu einem Getranck oder zuleschung des dursts / sondern auch zur speyß vnd Artzneyen zugebrauchen.

I. Dann Erstlich werden darauß gemacht guette Byersuppen vnd auß dem Bayrischem Haußbyer darumb das es zum thail ansewerlet / noch bessere / dann auß dem andern Braun oder Weissen Byer / sonderlich auß denen die zu fast gehüpfft sein / werden die Suppen auch hentig / wann mans mit raim nit wol Tempetirt vnd vermischt.

II. Zum Andern wirdt auß dem herten Rocken oder Waitzen geribnem Brot mit Byer abgemischt vnd im Schmaltz abgeröstet ein guetter Breün oder gemüeß gestupt vnd angericht / welches den Menschen fast stercket.

III. Item ein Byer so warm mit einem Newen Butter oder Oel vermischet vnd gessen / lindert den Leib.

IIII. Mehr Byer so warm mit Imberstup wol gewüertzet / ist eine treffliche Artzney wider die grobe vnd vnuerdewige speiß im Magen / hilfft dieselbige verzeren vnd die dawung stercken.

V. Item Calmußstup mit warmen guettem Byer vermischt

vnd getruncken / nimbt hinweck den wethung des Magens / welcher herkombt von dem vberflüssigem Wasser trincken / vnd hilfft der däung.

VI. Item das stupp vom Feld kimb im warmen Byer eingenommen / lindert vnd stillet den grimmen im Leib / der herkombt von des Bauchs blehung.

VII. Item das Weyß Byer macht ein schöne glatte gleissende haut vnder dem Angesicht / dasselb damit gewaschen.

VIII. Item den Koppen vnd Hennen Ir gäst mit Byer angemischt / vnnd Inen an stat des Wassers Byer zutrincken geben / sie werden ehezeit feist dauon.

IX. Item den müden Menschen vnd Rossen die Fueß mit zimlich warmen Byer wol gewaschen / benimbt jhnen die müedigkeit.

X. Item das Affter Byer mit Hopffen gesotten / vnnd warm in den Mundt gehalten / lindert vnd benimbt den schmertzen vnd wethung der Zendt.

XI. Item auß dem besten anzicken sawern Byer wirdt gemacht guetter Essig / wie im hernachuolgenden letzten theil von einmachung des Essigs gelehret wirdt.

Von dem Brauch vnd Nutz der Heffen.

DJe Heffen des Byers sein Nutz / vnnd werden gebraucht / an stat eines Hösls zum Brodt vnd Küechelbachen / Darumben dieweil sie nur vbersich begeren / machen sie auch das Brodt oder den Taig vbersich steigendt vnd das Brodt / besonder den Küechl Taig des rogler.

Vnd zu dem das die Heffen auch einen Brantenwein / geben sie den Nutz / das wann das messing geschiert zuuor eine Nacht darin gewaicht / darnach geriben / gar schön vnd liecht dauon wird.

Vber das wann die frischen Heffen von dem starcken Byer also frisch vnd süeß in einen geringen Koffendt gethan / vnd wol durcheinander gerüert / so stercken sie den Koffendt das er vil krefftiger vnd lustiger wird zu trincken dann sonst.

Beschließ-

Beschließlich / so dienen die Heffen oder Gerben / auch nach dem sie nu außgebrent / Ja noch vil mehr also vnaußgebrennt / so wol als die Trebern dem Viech sonderlich den Schweinen mit Wasser oder sonst mit Tranck vermischt zu einem guetten getranck / die mag man in einem Kübl verdeckt auffheben vnd Wasser daran tragen / vnnd dasselb als offt mans brauchen wil / rüeren.

Das also nit allein das / sondern auch das allergeringest / so von dem Byet herkombt / den Menschen vnd Viech zu nutz kombt / vmb welche Nutzbarliche gaben wir billich Gott dancken / vnd vns derselben mit höchster danckbarkeit / auch mit maß vnd bescheidenheit gebrauchen Gott loben vnd preisen sollen.

Das X. Capitel.

Warumb Gott den Wein vnd ander Getranck sambt dem Getraid ꝛc. erschaffen / vnd wachsen lest / auch dem Menschen segenen vnd wol gedeyhen lassen / vnd herwiderumb nit segenen noch gedeühen lassen will / vnnd was für straff / schäden vnd verderben den Menschen darauß entstehen / die solche gaben Gottes mit vberfluß vnd vndanckbarkeit / vnd sonderlich das Lieb Getranck zur füllerey vnd Trunckenheit gebrauchen.

*

GOtt hat den Wein vnd ander Getranck / auch allerley Getraid vnd früchte erschaffen / lest dieselben auch wachsen vnd wils mit seinem Segen lassen wol gedeyhen. Erstlich von Menschlicher Nothurfft / erhaltung / erquickung vnd sterckung des Menschlichen Hertzens / krefften / Lebens vnd gesunds wegen Syrach. 32. 39. 40. 49. Psal: 103. Timot. 5. Genesis. 14. Capitl.

Zum andern von erhaltung des Rechten Gottesdiensts / Lob / Ehr /

Ehr / Preiß vnd befürderung derselben / Vnnd letzlich von vnsers Nechsten wegen.

Vnd vmb diser vrsachen willen sollen die Menschen auch den zehendt etc. von allem desto lieber vnd threwlicher geben / was sie erbawen vnd haben.

Vnd ist der zehend kein so willig Almosen oder gabe der Barmhertzigkeit / wie mancher vermainen möcht / vor Gott damit was zuuerdienen sondern eine gebottne gült vnd schüldige dienstbarkeit Gottes / daran Gott ein sonders wolgefallen hat / mit seinem Segen reichlich will erstatten / wie geschriben stehet Leuit: 26. vnd 27. vnd Ezech: 20. Ich will den zehend von euch erfodern / denn Jr mir zu vberantworten schuldig seit.

Item Exodi 22. 2. Esdræ 10. Zehendt vnd erstlinge der früchte solt Jr vnuerzogenlich raichen. Prouerb: 3. Ehre Gott von deiner haab / vnnd theile mit dem armen von deinen früchten / so werden deine städl erfüllet werden mit genüege vnd dein Preß vberfliessen mit Wein.

Item Leuit: 19. Deut: 24. Wann du deine Weingärten ablisest / so soltu die vbersehenen Trauben nit selbst nachin ablesen / sondern laß sie zu nutz kommen den Frembdlingen / Witwen / Waisen vnd Armen / das sie sich deiner frewen vnd dich segnen.

Auff dise sprüch vnd mainung möchte nu etwa ein vnuerstendiger der nit gern zehendt / oder aber denselben nit threwlich gibt / gedencken vnd sagen. Wann der zehendt Gott selbst / wie dem Menschen zu nutz vnd guettem keme / möchte er denselben desto lieber auch threwlicher geben.

Dieweil er aber nur dem Menschen als den Geistlichen vnd Weltlichen Obrigkeiten zu nutz kombt / die ohne das genueg haben / er aber vnd die seinigen desselben vil mehr Notturfftig seyn / were es billicher er behielt / brauchet vnd nützet den zehendte selbst.

Antwort.

OB gleich wol die Menschen / Priesterschafft vnd Obrigkeit den zehendt einnemmen / so ist doch solches Got-

tes

tes beuelch vnd will / wie oben verstanden auch hernach erwisen/ dann also spricht vnd gebeüt Gott Deutro: 14 du solt den zehendt auffheben von allem deinem gewächs biß der Leuit kombt / der sonst keinen thail hat mit dir in deinen güetern / auch ein Frembdling/ Waiß vnd Witwe / die zwischen deiner Statt Thor sein / das sie Essen vnd satt werden von allen wercken deiner Hende.

Item 1. Reg: 8. Spricht der Prophet Samuel in der Person vnd auß beuelch des Herren zu dem Volck Israel / das Recht des Königs der vber das Volck wirdt herschen / mit disen worten auß/

Das wirdt sein das Recht des Königs der vber euch wirdt herschen / Nämlich ewre Acker Wein vnd Oelberg wirdt der König einnemen vnd den zehend dauon nemen.

Vnd Christus selbst Math: 22. Gebt dem Kayser was des Kaisers ist / vnnd Gott was Gottes ist. Item S. Paulus Rom: 13. Cap: Gebet nu Jederman was jr schuldig seit / Schoß dem der Schoß gebürt: Zoll dem der Zoll gebürt etc. Vnd von disen beiden an andern Orten der Heiligen Schrifft vil mehr.

Auß disem allen ist nu klaar vnd vnwidersprechlich das man den zehend nit allein den Geistlichen / das ist den trewen Bischoffen / Pfarrherrn / Predigern / als dienern des Worts vnd Außthailern der Hochwirdigen Sacrament vnd gehaimnussen / nach der einsatzung vnd Beuelch Gottes / sondern auch der Weltlichen Obrigkeit / den zehendt / Schoß oder Stewer / Zoll vnd Maut etc. zu geben schuldig ist / vnnd das man Jhnen nit das ergiste auß falschen betrieglichem oder mißgönnigem Hertzen / wie Kain / sondern das beste / wie Abel / mit wolgönnenden Hertzen / sol geben.

Dann wie die Priester / Leuiten vnd ander Lehrer des Gesatz Gottes im alten Testament allein dahin verordnet vnd ergeben waren / dz sie des Tempels Gottes warteten / das Gesetz Gottes dem Volck Predigten das Volck lehretē / vnd alle Zeremonien des Gesatz vnd des Tempels Gottes verrichteten / vnd sonst mit nichte anderm dann mit dem Heiligthumb vmbgiengen / Derhalben sie auch billich von dem Opffer vnd zehendt aller Erstlingen / als von dem Vieh vnd allen Früchten / die Gott zu einem Danckopffer

 verlübt

verlübt vnd geopffert waren / Jre Nahrung vnd vnderhaltung gehabt / Also wirdt auch den Priestern vnd Leuiten des Newen Testaments / das ist / den trewen Bischoffen / Pfarrherren / Predigern vnd andern Lehrern / auch allen Kirchen vnd Schueldienern / die der Christlichen Gemeine vnd Kirchen mit lesen / Predigen / lehren vnd administrierung der Hochwirdigen Sacrament / vnnd was zu erbawung vnd mehrung der Christlichen Kirchen / vnd erhaltung der waren Christlichen Religion gehört / nach einsatzung vnd den Beuelch Gottes trewlich vorstehen vnd verrichten / die allein zu dem Ambt vnd sonst keinem andern bestellet vnnd verordnet sein / damit sie demselben destobaß vnd trewlicher obligen / auch Jr ambt ohn alle andere darunder vermengte geschefft desto trewlich vnd fleissiger verrichten können / wirdt Jhnen als Vicarien vnd administratorn der Gehaimnussen Gottes / Ja als Gott selbst / der zehendt vnd was vnder demselben begriffen / oder wie Paulus spricht / was zu dem Altar gehört / damit sie Jr vnderhaltung dauon haben künnen / nit vnbillich geraicht vnd gegeben.

Dergleichen auch dieweil die Obrigkaiten von wegen Jres Hohen tragenden ambts von Gott als Gottes Statthalter oder Psalm am 83. vil mehr Götter genennet werden / darumben das die König / Fürsten vnd Herren / wie Prouerb: am 8. Cap: geschriben stehet / durch die Weißheit / das ist / durch Christum / welcher die recht vnd ewige Weißheit selbst ist / regieren vnd herschen / vnd nit Jr / sondern des Herren vrtl schöpffen vnd fellen / so gebüret Jhnen dem obermeldten durch den Propheten Samuelen außgesprochnem Rechtem nach / nit allein aller gehorsam vnd ehr erbietung / sondern auch der zehendt / Zins / Zoll / Maut vnd andere Pondera, Reiß vnd dienstbarkeiten zu geben.

Vnd herwiderumb wie Gott an solchem ein wolgefallen hat / vnd denen die solchen zehendt etc. trewlich geben Deut: 28. seinen Göttlichen Segen Leuit: 26. verhaisset / reichlich zuerstatten. Leuit: am 26. Also trowet er / auch Deut: 28. den Fluech vnd maledeyung den Jenigen die solchen seinen willen nit threwlich laisten.

Also vnd auff solchen Gottes Beuelch vnd wolgefallen / haben nu im Alten Testament die Altuätter / als Abraham Genesis

am 14. Jacob *Genesis* am 18. Thobias *Tobiæ* 1. vnd andere mehr / Auch im Newen Testament der *Pharisæer Lucæ* am 18. den zehendt zu gehorsamer volziehung Gottes beuelchs / Gott nit allein verleibt zu opffern / sondern auch den Priestern vnd *Leuiten* trewlich gegeben.

Vnd da sie den zehent also gaben / segnet sie Gott vberflüssig / das sie auch vil mehrers in den Tempel zu raichen verlübten 2. *Paralip:* 31. *Cap.*

Da aber etlich den zehendt vom Wein vnd Oel in ire eygne scheüern füreten / das die Priester / Singer vnd diener des Tempels sich von des Tempels Kasten nit mehr erhalten kundten / Darumben straffet Gott Ißrael *Noe* 13. Auch *Matth:* 23. *Lucæ* 11.

Es wirdt aber auch vnder dem Wörtlein zehendt nit allein der blosse Getraid vnd Wein zehendt / sondern auch alle gebürliche besoldung vnd belohnung / Ja alle *accidentia* oder Befell der Kirchen diener / Wie auch vnder dem Namen Lehrer vnd Singer alle Schueldiener verstanden vnd begriffen / dieweil dise bede Standt zur verrichtung des Christlichen Gottes diensts vnd Ehre Gottes auch zuerbawung der Christlichen Kirchen / Gottesforcht vnd Gottseligkeit / aller *disciplin*, zucht vnd Erbarkeit / zu erhaltung Gemeines nutzes / fried vnd einigkeit vnd endlich zu der ewigen Seligkeit dienen / einer so wol als der ander / wie ein Jeder arbeiter seins Lohns werdt vnd Nothurfftig / denn man Jhnen auch trewlich soll geben / hertzlich wol vergonnen / vnnd gar nit schmellern noch entziehen / wiewol durch etliche geschehen / auch noch geschicht / vnnd geschehen möcht denen alles zuuil was die armen Kirchen vnd Schuldiener haben / vnnd zu wenig / was sie selbst haben / Also das an manchem Ort die armen Kirchen vnd Schueldiener / sie arbeiten vnd verhalten sich in Jrem Berueff / ambt vnd *function* / wie fleissig vnd trewlich sie von den Gnaden Gottes Jmmer können vnd mögen / sich von Jrem geringen *salarys* gar kaum des hungers wehren / geschweigen / Jren armen Witwen vnd waisen nach Jrem abgang zu vnderhaltung was vbrichs verlassen sollen.

Das also schier vnder allen ständen keine Ermer vnd Elendere als die Kirchen vnd Schuldiener / vnnd zuuor Jre Witwen

vnd waisen sein / haben sie was / wann sie es gleich von Jren Eltern vhr vnd anheren her / oder anderst wo her mit ehren bekommen / vnnd bey Jhren müheseligen threwen *functionibus* das wenigist nit erobert / Oder ob sie es gleich bey denselben an Jhnen selbst mit abbruch der Nahrung / Jhren Kindern zu guettem erspart / so gonnts Jhnen doch mancher nit der jhnen gleichwol nichts darzue hilfft noch gibt / habens aber nichts / so seins elend verlassen / vnnd letzlich ob sie gleich zum studirn tauglich vnd etwa zu einem ehrlichen thuen kommen möchten / doch aber auß armuet vnd noth getrungen die *studia* zuuerlassen / vnnd *ad sardonicas artes etc.* (wiewol etliche *Exempla* zu erzelen wehren) sich begeben vnd gebrauchen lassen müssen / wer nu dessen ein vrsacher / der gehe in sein gewissen vnd thue es nimmer.

Wiewol nu in dem Fall niemands maß zu geben / dieweil ein Jede mitleidige vnd Christliche Obrigkeit jre Kirchen vnd Schueldiener wol waiß zuhalten / vnnd derselben Witwen vnd waisen zuuersehen vnd zuerhalten / Jedoch so mueß ich die Jenigen loben / die auß sonder Christlicher vnd Brüderlicher Lieb jres Nechsten / solcher Kirchen vnd Schueldiener threwe dienst vnd fleiß nach derselben Tödtlichem abgang gegen Jren armen Witwen vnd waisen / mit gnaden / gonst vnd trewen bedencken / vnnd in jrem Witiblichem standt die armen Kinder / zuuor die Knaben / so zum *studiern* tauglich / darzue befürdern / darbey erhalten / vnnd entbör bringen helffen / in gnedig vnd gönstiger bedenckung *Cum patrem plerunq; sequitur sua proles* damit dieselben auch in Jrer Vater Fueßstapffen tretten / der Christlichen Kirchen vnd Gemeine Gottes / darzue dem Gemeinem Nutz / wie Jre *Parentes*, dienstlich vnd befürderlich sein / vnd also mit lehren vnd Predigen dem HERRN Christo viel Seelen gewinnen helffen / vnnd menigklich zur Seeligkeit bringen möchten.

Das haist also nit allein der Armen Kirchen vnd Schueldiener threwe dienst / auch nit allein Jrer nachgelaßner Wittwen vnd waisen / threwlich bedacht / sondern auch das Heilige *Ministerium* desselben vnaußprechlichen nutz vnd alles was darzue gehört / vnd darauß erfolgt recht befürdert / das biß zum ende der Welt noch allenthalben / auch zu allen zeitten feine gelehrte vnd Gottsförchtige

forchtige Männer erzogen vnd gefunden werden die sich desto lieber zu den müheseligen Schuel *functionen* vnd dem H. *Ministerio* begeben vnd gebrauchen lassen / auch von solcher Christlicher betrewung / Jrer Weib vnd Kinder wegen / guets vnd böses leiden / Darzue andere Jre Kinder desto lieber *Studirn*, vnnd zu solchen ämbtern *promouiern* lassen.

Da sonst / wo das widerspil geschicht / die *Studia* veracht / vnd Niemands seine Kinder mehr gern *studirn*, vil weniger zum ambt des H. *Ministerij*, Ja so wenig als zu den mühseligen Schuel *functionibus* kommen / noch sich darzue gebrauchen lassen will / wie mans laider täglich siehet / *Quod messis sit multa, Operarij uero pauci*, Das auch schier / *ad regimen Reipublicæ etc.* am manchem Ort an gelehrten / verstendigen vnd weisen Leüten mangeln will.

Es sollen aber die threwen Kirchen vnd Schueldiener auch wissen vnd disen Trost haben / Ob Jhnen gleich von diser argen Welt / vbl gelohnet / Jhnen vnd Jren Weib vnd Kindern die Nahrung geschmellert vñ entzogen / das sie hie zeitlich offt mangel leiden müssen / darzu vmb Jrer trewlich verrichten vnd vermainеten dienst / Lehr / zucht vnd der Warheit willen / Feindtschafft / haß / neid vnd verfolgung haben / leiden vnd vberstehen müssen / das sie vnd die Jrigen Gott dennocht hie zeitlich will erhalten / vnnd den zeitlichen abbruch oder mangl mit der ewigen frewd vnd Seligkeit von wegen Jrer trewen Lehr der massen erstatten / das sie / wie Job sagt / dort werden für andern scheinen oder leüchten / wie der Sonnen glantz in alle Ewigkeit.

Da dargegen die Jenigen die Jhnen Jre Nahrung vnd vnderhaltung entzogen vnd geschmellert sie von wegen Jrer Lehr vnd Warheit den oberzelten sprüchen nach / dermassen gestrafft / das / wo sie Jhnen ein Körndl oder einen häller entzogen / denselben ein Thaler darunder hinweck gehen vnd also eins das ander / als das Geistlich das Weltlich verzeren / auch das gemeine Schprichwort / *Quod non tollit Christus, Id tollit Fiscus* war werden soll vnd mueß.

Derhalben alle die Jenigen / die den threwen Kirchen vnd Schuel dienern / es sey zehendt oder anders zu geben schüldig / sollen

ken hiemit gemanet sein / das sie es trewlich thuen / Jhnen vnd deß- halben den Zorn vnd straffe Gottes nit vber den halß ziehen.

Dargegen auch die Kirchen vnd Schueldiener / wo sie solche gehorsame oder threwe zehendtleüt oder Pfarzkinder / auch andere danckbare Obrigkeit haben / deren (Gott lob) noch vil mehr / dann der Jenigen gefunden / die Jhnen die trewen vnd fleissigen Kirchen vnd Schueldiener lassen trewlich beuolhen sein / sie vnd Jre Witwen vnd Waisen ehrlich vnd wol erhalten / vnnd versehen / Jhnen lieber addirn dann adimiren, sich gegen solchen Pfarzkindern mit Jrer Lehr vnd Predigten / auch allem fleiß trewlich sollen verhalten / sie lieben ehren vnd danckbar gegen Jhnen erzaigen / auch Gott für sie zubitten schuldig sein.

Wie nu jetz von Raichüg des zehends gesagt. Also ist es auch von dem Zoll / Maut / vnd andern zuuersiehen / die man der Weltlichē Obrigkeit so trewlich als den zehendt zugeben schuldig / damit sie jre Landt vnd Leüt zuuor mit befürderung der wahren Christlichen Religion / dem rainen wort Gottes vnd rechtem gebrauch der H. Sacrament / mit auffrichtung vnd erhaltung der Kirchen vnd Schuelen / besoldung Hochgelehrter / Gottseliger Christlicher Lehrer / Prediger / Kirchen vnd Schueldiener / Hochgelehrter vnd verstendiger Hoff Kamrer / vnnd Regiments Räthe / Ambtleüt vnd Diener / die zu beiden Geistlichen vnnd weltlichen Regimenten / vnd zu erhaltung der Christlichen Religion / Landt vnd Leüt / Frides vnd Einigkeit / Gerechtigkeit vnd billigkeit dienen / auch jre Hoffhaltung vnd endlich stätten Fried vnd Einigkeit / desto stattlicher erhalten können.

Dargegen aber auch Christlich vnd billich / wann die vnderthanen etwan mit mißrathung des Weins vnd Getraids / mit thewerung vnd anderer noth beladen / wie dann offt geschicht / dieselben / sonderlich die Armen des Königs Neemiæ Exempl nach / auß gnedig vnd Christlichen Barmhertzigkeit vnd mitleiden / souil müglich / wie König Neemias Esderæ am 5. solcher last vnd bürden zu entladen / oder aber dieselben zum thail zuringern.

Wie nu solches Christliches vnd genediges mitleiden der Obrigkeit hochrümblich: Also ist auch der Vnderthanen obermeldter vnd aller ander gehorsam Gott wolgefellig Leuit: 26.

Das

Das aber zu disen letzten zeiten vber den obermelten zehendt/ Zoll vnd Maut/ den vnderthanen von Jren F. vnnd anderen Oberherzen auch andere *Exactiones* mehr als Stewr Auffschleg/ Dätz oder dz Vngelt aufferladen werden/ desselben vrsachen sollen die Vnderthanen/ vnnd wir all billich bedencken vnd erkennen/ das solches alles nit allein obuerstandener getrungener/ sondern auch hernach ermeldter vrsachen halben/ darzue vmb vnser aller vndanckbarkeit vñ Sünde willen geschicht vnd eine sondere straffe Gottes ist.

Erstlich nach dem die Welt Jung vnd Alt/ Weib vnd Man/ durch die Erbsünde dermassen verderbt/ so Gottloß/ roch/ vnfriedlich zänckisch/ haderisch/ vnnd vndanckbar gegen Gott vnd Jrem nechsten/ also das weil die Welt gestanden nit so noth gewest ernstlicher *Disciplin* vnd zucht/ Dann der Vater wider den Sohn/ der Sohn wider den Vater vnd die Mutter wider die Tochter/ auch Schnuer *e contra* ist/ Ja wie man pflegt zu sagen *Vix hospes ab hospite tutus*, das also von erhaltung allgemeines friedes vnd einigkeit/ der vnderthanen billigkeit vnd Gerechtigkeit diser letzten zeiten/ die hohe Obrigkeit/ Kayser/ Könige/ Fürsten vnd Herzen/ wo sie vor Alter mit 3. oder 4. Kammer vnd Regiments Räthen/ auch mit einer Cantzley abkommen/ Jetz wol 3. oder 4. Cantzleyen vnd nit vmb etliche/ sondern vmb vil mehr Rähte/ Secretarien vnd eim zimblichen anzal Cantzelisten haben/ vnnd mit grossem vnkosten besolden müssen.

Die Ander vrsach/ dieweil zu disen letzten zeitten das Laster der schendtlichen Füllerey vnd Brachts/ so wol in Kleidern/ als im Essen vnd Trincken/ wo nit gar/ auch nit an allen/ doch aber an etlichen Orten laider schier vber handt genommen/ das in dem fall Weib noch Man/ Jung noch Alts das wenigist mittl noch maß nit brauchen künnen/ sondern einer vber den andern sein will/ vnnd alles verbrachtet vnd verbancketirt sein mueß/ die Kinder lehrnens von Jren Eltern/ die Eltern aber von Jres gleichen ꝛc. Vnd also *gradatim* Einer/ auch ein standt von dem andern/ vnnd will in dem fall keiner der wenigist noch der letzte sein/ Vneracht das solcher Bracht/ Füllerey vnd vberfluß des Fressens/ Sauffens vnd Bancketirns nit allein allen Gottsförchtigen vnd Christlichen Fürsten vnd Herzen/ sondern zuuor Gott zum höchsten/

 Ja

Ja also mißfelt / vnnd ein solcher grewel ist / das ers nit allein ernstlich verbotten vnd gestraffet / sondern auch den Jenigen die solche Laster begangen vnd treiben / mit dem Ve, oder Wehe / das ist mit der Ewigen verdamnuß troet / Dann also stehet geschriben im Buech der Richter am 13. 1. Reg: 1. Capitl / zuuor vnd Erstlich den Weibern zu einer warnung vnd messigkeit gesagt / Schaw das du nit Wein oder starck getranck trinckest / dann du werdest empfahen / Darnach den alten Hebre: vnd Tit: am 2. die alten sollen Nüechtern sein / nit ergeben dem vbrigen Wein / dann Trunckenheit vnd Fresserey sein werck des Fleisches.

Item hüetet euch vor der Trunckenheit / vnnd das ewer Hertzen nicht beschweret werden mit fressen vnd Sauffen / vnd vbriger Welt sorge der Nahrung / Lucæ 22. Rom: 13. Galat: 5. 1 Petri am 4. Ephe: 5. Werdet nit vol Weins darin gälheit ist.

Prouerb: 24. Sey in Gastereyen nit der Sauffer.

Matth: 24. Werde nit truncken / trinck auch nit mit den vollen Leütten / dann der Herr wird kommen.

1. Chorinth: 5. Mit den Vollen Leütten soll man auch nit Essen.

Syrach 31. Wie wenig Wein ist einem verstendigen Man genueg / werde nit vndergetrucket vom Wein / gebrauch dich des das man auff setzet als ein guetter Mensch. Souil von dem verbot des vbrigen Weintrinckens.

Jetz volgt die troung der straff vnd verdambnuß der vberflüssigen Weinsauffer vnd Trunckenpoltze / Esaiæ am 5. Wehe euch die Jr zu Morgens auffstehet / der trunckenheit nach zusetzen vnd zusauffen biß auff den Abendt.

Wehe Euch die jr mechtig seit Wein zutrincken vnnd starcke Männer der Trunckenheit einzunemmen.

Item Esaiæ am 28. Wehe den vollen Ephraim, Jr Kron der Hoffart wirdt mit füssen getretten.

Vnnd 51. Höre du Armselige vnd trunckene vor Wein / Du hast getruncken biß auff den Boden des Schlaffbechers vnd hast gesoffen biß auff die neig.

Volgt weitter was für vnehr / schandt / spott / vnd grosse gefahr / verderben vnd schaden auß dem vbrigen Wein vnd volsauffen oder trunckenheit entstehet / denn also sagt Syrach am 19. Ca-

pitl.

pitl. Der Wein vnd die Weiber machen die Weysen abtrinnig.
Vnnd widerumb am 24. Capitl. Ein volles Weib ist ein Zorn vnd grosse vnehr.
Zu dem das Trunckenheit in Freündtschafft vnd verthrawen offt vbel geredt / zu beredung / vberhuyung / Mordt / gifft / schand / auffgebung / verreterey / in Krieg vnd andern sachen / vnd das durch Trunckenheit vil verwarloset / vnnd vbersehen wirdt. Hest: 5.
Dann Simon der hohe Prister ward zu Jericho in Trunckenheit vmbgebracht mit zwayen Sönen. 1. Machab: 16.
König Balthasar verunrainiget in der Trunckenheit die H. Templ geschirr / vnnd starb in derselben Nacht. Daniel: 5.
Benadab König in Syria wird in Trunckenheit geschlagen 3. Reg: 16.
Dauid bezechet Vriam von wegen seines Weibs. 2. Reg: 11.
Judith enthaupt den Truncknen Holifernum / vnnd erlediget die belagerte Statt Betulia. Judith 10. 12. 13. Capitl.
Absolon bracht vmb seinen Brueder Ammon in der Trunckenheit von wegen der Bluetschandt. 2. Reg: 13. Capittel.
Vnnd was dergleichen ander noch vil mehr Exempl möchten erzelet werden / welche von kürtz wegen vnd das sich derselben laider noch Täglich vil zutragen / hierin zuerzelen vnderlassen worden.
Zu dem das solchen versoffnen Leüten nichts vertrawet wirdt / vnnd sie zu nichte gebraucht / auch letzlich Jr sauffen mit dem langwerigem Zipperle / Contraction / vnnd andern Kranckheiten belohnet vnd gebüesset werden / vnnd sie desto ehe ersterben müessen / wie das allgemeine Sprichwort laut / Plures pereunt crapula quàm gladio. Das jr vil mehr durch vbrige Füllerey des Essens vnd trinckens vmbkommen oder sterben / dann vom Schwerdt / welches alles vns billich von dem vberflüssigen sauffen / dem laster der Trunckenheit vnd Füllerey soll abziehen vnd abwendig machen.
Aber wie dem allen / dieweil die rohe / Gottlose Welt sich weder Gottes gebot noch verbot / Ja weder Zorn / droung / straff / noch die grewlichen vnd erbärmlichen Exempla, auch die threwen warnungen von dem allem sich nit abwenden lest / sondern zu jrem verderben mit verstopfften Ohren vnd verblendten Augen fortferet / der Hellen zue eilet vnd zu rennet / vnnd solche Laster / vnd

Sünde die hohe Obrigkeit / Fürsten vnd Herren sich schuldig erkennen an Gottes statt zu wehren vnd zustraffen / aber mit nichte andern baß gewehret werden mögen / dann mit dem obermeldten / disen vnd Jenen *Extractionibus*, wie ichs vor zehen Jaren in eines hohen / *Potentaten*, Fürsten vnd Herrens Hochlöblicher Gedechtnuß Seligen / gehaltnem Landt Tag neben andern als ein einfeltiger / von meinen Herrn darzu verordenter des Außschuß / gleichwol der wenigist vnd einfeltigist *Assessor*, selbst angehort / Als Jr F. G. das grosse vnd grewliche Laster der Füllerey vnd Trunckenheit / den grossen bracht vnd Hoffart in Kleidern / vnd andern Täglich für Augen gesehen / auch offt angehort / was für vbel / verderben / vnnd Schaden darauß entstanden / demselben zu wehren vnd menigklich desto eher dauon abzuziehen / haben Jr F. G. nit allein / von allem Getranck / sondern auch von allem was der Mensch vmb vnd an bedarff / vnnd zu allem Pracht vnd Hoffart gebrauchen mag / das Vngelt vnd den Auffschlag begert.

Als aber gemeine Landschafft Jren F. G. vnnd derselben begeren mit vilen erheblichen / vnnd sonderlich denen vrsachen begegnet / wañ alles Getranck vnd was der Mensch zur bekleidung ꝛc. bedarff / solle verungeltet vnd verauffschlaget werden / würden alle pfenwerdt vnd wahren / auch was nur der Mensch bedarff / auffschlagen / gestaigert vnd verteüert werden.

Darauff Jr F. G. gar kürtzlich geantwortet / was sich doch ein gemeine Landschafft vmb das bekommere / man soll das Vngelt vnd den Auffschlag / die Jenigen die den Weintrinckꝛc. gebē lassen / als wolten Jr F. G. zuuerstehen geben / vnnd sagen / Man kan doch sonst den vberfluß des Weinsauffens / auch des Banckettirns / Prachts / vnnd Hoffart in Kleidern / dem allgemeinen Man / nit anderst noch ehe wehren / dann mit dem Vngelt Auffschlag / vnnd dergleichen andern *Extractionibus* mehr.

Vnnd wiewol dazumal das Vngelt vnd der Auffschlag nit bewilliget worden / so haben doch Jr F. G. das Vngelt von allerley Getranck / ohn geuerd im dritten Jar darnach bey Gemeiner Landschafft erhalten / da aber Jr F. G. den Auffschlag auff die seidene vnd andere wahren nit erhalten künnē / sein dieselben letzlich getrun-

gen

gen worden/den grossen Pracht vnd Hoffart der Kleidung/durch ein allgemeines Edict, verbot vnd benente straff zuwehren.

Das also offtmals die vnderthanen vnd laider wir allsament vns sebst mit vnserm sündtlichem Leben/vberflüssiger Füllerey/Pracht/Hoffart vnd vndanckbarkeit nit allein von vnser von Gott fürgesetzten Obrigkeit/solche Extractiones, vnnd onera, sondern auch darneben Gottes Zorn/vngenad vnd straff vber den halß ziehen/das Gott letzlich verhengen auch den Wein vnd das Getraid mit Kelten/Reiff/vnd Schaur/Hagel vnd vngewitter/Raupen vñ allerley Vnzifer zuuerderben verursacht wird/wie der 104. Psalm sagt/Gott hat Jre Weingarten zerschlagen/mit dem Hagel vnd Schaur/sondern auch die Obrigkeit/Kayser/König/F. vnd H. getrungen mit solchen Extractionibus, dieweil an der rohen Gottlosen Welt sonst nichts hilfft/also zustraffen.

Wo nu also nit allein die Lands Fürsten als Patres Patriæ, auch alle Bischoffe vnd Prælaten, so wol als die Weltlichen Chur vnd Fürsten/die Kirchen vnd Schuelen/vnd zuuor die armen Knaben vñ Studiosos mit Jrer gnedigen vnd gönstigẽ hülff zu dem studirn fürdern/helffen vnd rathen/das dieselben darbey erhalten/Magistri, Doctores, Schuel vnd Kirchen diener oder Prediger werden/vnd in Summa allen denen die den Kirchen vnd Schuelen mit Lehren Predigen vñ raichung der hochwirdigen Sacrament/trewlich vorstehen/Jr gebürliche vnderhaltung geben/Vnnd also die Weltliche Obrigkeit fleissig regieret vnd die Geistliche/threwlich/docieret vnd Lehret so thuen sie beid den grösten Gott wolgefelligen dienst/vnd sein ohne Gott/nit allein der aller höchsten Ehren wirdig/sondern auch billich/das man Jhnen neben allem vndertheni-gem gehorsam/auß obermelten vrsachen/denn von Gott verordneten zehendt/Zoll vnd Maut/vnd was für onera den vnderthanen von jhnen aufferladen werden/laut dises spruchs vnd beuelchs Christi/Gebt dem Kaiser was des Kaisers ist/vnd Gott was Gottes ist/gehorsam vnd threwlich sol geben/vnnd nicht vngedultig sein/wann vns schon vber solches noch andere onera oder Exactiones als Auffschlag/Dätz oder das Vngelt/Krieg vnd raiß stewern aufferladen/sondern gedencken das vns dieselben nit allein von Jhnen als vnser allerhöchsten Obrigkeit am maisten von meh-

rung/regierung/erhaltung/beschützung vnd beschirmung jrer Land vnd Leüt/vnd allgemeines frides wegen/sondern fürnemblich vnd entlich auch von Gott/als zu einem billichen gehorsam/vnd straff aufferladen werden/So wir nu solches auch für ein straffe neben erkantnuß vnserer Sünden in einem gueten Christlichem fürsatz oder besserung vnsers Lebens/vñ auffhörung des vberflüssigen prachts des volsauffens mit vndertheniger gedult annemmen/vnnd recht bedencken/so wird Gott/auch alle Christliche Obrigkeit/des Königs Neemiæ Exempl nach/ohne zweiffel/solche vnd alle andere dergleichen onera/vnnd straffen mit derweil in ander weg ringern/Ja dermassen gering machen/das wirs mit Gottes hülff leichtlich werden ertragen können/zu deme auch von Gott vmb solches geduldigen gehorsambs willen/inn ander weg an Wein/Getraid/Byer/allem Getranck vnd früchten seinen reichen Segen vnd vil ein mehrers gedeyhen/als wir sonst vermainen/empfahen vnd haben/Darnach was vns also zu Leib vnd Seel nützlich nach disem Leben erlangen das Ewig/zu welchem allem vns Got wolle mit gnaden verhelffen/Durch Jesum Christum vnsern Herrn Amen.

*

FINIS.



Der Viert thail dises Tractats.

Von Conficierung oder Einmachung der Kreütterwein vñ Byer/ derselben Wirckungen / vnnd für was Kranckheiten mans brauchen/ Wie man auch guet Wein vnd Byer Essig machen soll.

*

Mit einem besondern Capitl von dem Brandwein/ seiner Art/ Eygenschafft/ Krafft / Wierckung vnd Nutz/ so in 24. Recept auß getheilet / zu erhaltung vnd erholung des Menschlichen gesunds etc. meinigklich/ so dessen Nothurfftig / gar dienst vnd Nützlich zugebrauchen.



Das I. Capitel.

Warumb die Kreütter Wein vnd Byer ein-gemacht werden.

DAs man den Wein vnd das Byer pflegt mit den Kreüttern vnd gewürtz zu *Codiren* vnd *Conficieren*, ist nichts Newes / sondern ein sehr alter löblicher herkommener brauch / der zu der zeit des Kaysers *Maximiliani primi* in einem Reichs Tag den er erstlich zu Freyburg in Breüßkaw gehalten / *adprobirt* vnd zuegelassen worden / das man im gantzen Römischen Reich soll vnd mag allerley Kreütter Wein machen / nit von sonders lusts trinckens oder geschmachens / sondern von befüerderung vnd erhaltung des gesundts wegen / damit der Kreütter vnd des gewürtz Krafft desto leichter in die Menschen / die sich obeinnemung villerley Gewüertz vnd Artzney zugebrauchen / entsetzen vnd dann in denselben zu einer fürderlichen Wierckung gebracht werden.

Dann es wirdt der Kreütter vnd des Gewüertzsafft von den Menschen also vil lieber an vnd eingenommen / vnnd der Magen / von des Weins vnd Byers gewonheit wegen / mit solchem Getranck vmb souil weniger verletzt / dann als wan die *Medicamenta* also bloß auff die Apotekerische weiß eingegeben oder ein genommen würden / vnnd werden nit allein mit wenigerm vnlusts oder scheihen getruncken / sondern sie bewegen auch den Magen vmb souil weniger zum grawen / als die blossen Artzeneyen / welcher die Krafft der Kreütter vnd des Gewürtz also ohne vnlust annimbt / vnnd behelts biß ers letzlich nach volbrachter wierckung von sich lest.

Derhalben wie der Doctorn vnd Apotecker *Pharmaca* vnd Artzenyen der Jenigen die dieselben einnemen / geniessen vnd behalten künnen / hoch zu achten vnd zugebrauchen / Also auch die Kreütter Wein vnd Byer gar nit zuuerachten vnd fürnämblich den Jenigen die mit einer gefehrlichen gesundtheit vnd mit dergleichen Inwendigen Kranckheiten beladen sein / darwider die Kreütter Wein vnd Byer dienen / vnd sonst keiner an-

dern Artzney oder ohne verletzung jr Magen nit pflegen noch gebrauchen künnen / nit zuscheihen.

Aber zu wissen das solche Kreütter Wein vnd Byer viel weniger dan sonst die andern Wein vnd Byer nehren / sondern die Cörper der trinckenden verendern / Derhalben sie vil mehr für eine Artzney / dann für ein *Nutrimentum* oder Nharung zugebrauchen.

Das blosse Byer aber wiewols ein verenderung machet / so gehets doch den Kreüttl Wein vnd Byeren mit der Nahrung vor.

Dieweil dann vmb die Kreütter Wein vnd Byer ein solch nutz ding / so sollen sich nit allein die Jenigen die derselben Jrer schwachheit halber Notthürfftig / sondern auch grosser Herrn Gast gebe befleissen / das sie von wegen der frembden zuereitenden vnd einziehenden Gest / auch der benachbarten / die an manchen Orten weit zu den Apotecken vnd den Doctorn haben / sich aber manchsmal nit allein von lusts / sondern auch von erhaltung vnd erquickung Jres gesunds wegen / gern solcher Kreüttl Wein oder Byer gebrauchen / auff nachuolgende weiß allerley Kreütter Wein vnd Byer in der noth auß verstendigen vrsachen befleissen sollen. Dann die Kreütter Wein vnd Byer sein den schwachen manchs mal gleich als eine Apoteck / darauß sie Jhre *Pharmaca* vnd Jres gesunds erquickung holen vnd haben künnen.

Derhalben wie in disem letzten thail die maisten vnd besten auch gnötigisten Kreüter zum Kreüter Wein vnd Byer zugebrauchen / mit fleiß zusamen gebracht vnd beschrieben / Also soll vnd mag sich derselben ein Jeder der Jr bedarff vmb souil fleissiger vnd desto lieber gebrauchen.

Das II. Capitel.

Wann man die Kreütter einsamblen sol.

ES sein zweyerley zeit die Kreütter ein zusamlen vnd zubereiten.

Etlich lassen die Kreütter von dem halben Monat Augusti / das ist von dem dreissigisten Augusti biß auff halbe zeit des Septembris einsamblen / Aber die beste zeit ist / wann die Kreüter Bluemen haben.

Wann

Wann die Kreütter also ein gesamlet soll man sie an einem lüfftig vnd schattigem Ort / oder in einer laben stuben / vnnd nit an der Sonnen / wol abtrucknen vnd vor staub bewaren biß mans brauchet.

Als dann werden auß den dürren Kreüttern / Bluemen / Samen oder Gewürtz die besten Kreütter Wein vnd Byer gemacht / wie volgt.

Wann aber die Kreütter grüen vnd nit genueg gedört / grüenlet oder graßlet das Getranck allweil es weret / gern dauon / erfaulen auch die Kreütter von wegen Jrer Feüchtigkeit desto eher.

Das III. Capitel.

Wie man die Kreütter zum Kreüttl Wein vnd Byer bereitten vnd in die Fässer einlegen sol.

MAnn soll die Kreütter hacken oder klein schneiden / Etlich aber legens also gantz ein / wie ein Jeder will.

Wann das geschehen / nach dem die Kreütter Wein vnd Byer nit lang bleiblich sein / soll man zu denselben kleine Eymrige oder halb Eymrige Fässl brauchen / vnnd dieselben offt füllen / auch mit Kreüttern vernewen / Hößlen oder Büechen span / als offt ein leg spän / als offt ein leg Kreütter / vngetruckt biß vol wirdt schütten oder einlegen / Also bedarffs keiner sondern abwechßlung ohn was zu etlichen hernach verzaichneten besondern Kreüttl Wein vnd Byeren geschicht.

Wann nu die Fässer also gefült / mag mans darnach mit Weinmost / welcher am besten / wann man aber keinen Most hat / mit Altem guettem Wein zuefüllen / verschlagen vnd stehen lassen / biß der Most oder Wein die Krafft der Kreütter an sich gezogen.

Ein andere Weiß Kreütter Wein ein zumachen.

 ich

dern Artzney oder ohne verletzung ir Magen nit pflegen noch gebrauchen künnen/ nit zuscheihen.

Aber zu wissen das solche Kreütter Wein vnd Byer viel weniger dan sonst die andern Wein vnd Byer nehren / sondern die Cörper der trinckenden verendern / Derhalben sie vil mehr für eine Artzney/ dann für ein Nutrimentum oder Nharung zugebrauchen.

Das blosse Byer aber wiewols ein verenderung machet / so gehets doch den Kreüttl Wein vnd Byeren mit der Nahrung vor.

Dieweil dan vmb die Kreütter Wein vnd Byer ein solch nutz ding / so sollen sich nit allein die Jenigen die derselben Irer schwachheit halber Notthürfftig / sondern auch grosser Herrn Gast gebe befleissen / das sie von wegen der frembden zureitenden vnd einziehenden Gest / auch der benachbarten / die an manchen Orten weit zu den Apotecken vnd den Doctorn haben / sich aber manchsmal nit allein von lusts / sondern auch von erhaltung vnd erquickung Ires gesunds wegen / gern solcher Kreüttl Wein oder Byer gebrauchen / auff nachuolgende weiß allerley Kreütter Wein vnd Byer in der noth auß verstendigen vrsachen befleissen sollen. Dan die Kreütter Wein vnd Byer sein den schwachen manchs mal gleich als eine Apoteck / darauß sie Jhre Pharmaca vnd Ires gesunds erquickung holen vnd haben künnen.

Derhalben wie in disem letzten thail die maisten vnd besten auch gnötigisten Kreüter zum Kreüter Wein vnd Byer zugebrauchen / mit fleiß zusamen gebracht vnd beschrieben / Also soll vnd mag sich derselben ein Jeder der Jr bedarff vmb souil fleissiger vnd desto lieber gebrauchen.

Das II. Capitel.

Wann man die Kreütter einsamblen sol.

ES sein zweyerley zeit die Kreütter ein zusamlen vnd zubereiten.

Etlich lassen die Kreütter von dem halben Monat Augusti / das ist von dem dreissigisten Augusti biß auff halbe zeit des Septembris einsamblen / Aber die beste zeit ist / wann die Kreüter Bluemen haben.

Wann die Kreütter also ein gesamlet soll man sie an einem lüfftig vnd schattigem Ort/ oder in einer laben stuben/ vnnd nit an der Sonnen/ wol abtrucknen vnd vor staub bewaren biß mans brauchet.

Als dann werden auß den dürzen Kreüttern/ Bluemen/ Samen oder Gewürtz die besten Kreütter Wein vnd Byer gemacht/ wie volgt.

Wann aber die Kreütter grüen vnd nit genueg gedört/ grüenlet oder graßlet das Getranck allweil es weret/ gern dauon/ erfaulen auch die Kreütter von wegen Irer Feüchtigkeit desto eher.

Das III. Capitel.

Wie man die Kreütter zum Kreüttl Wein vnd Byer bereitten vnd in die Fässer einlegen sol.

MAnn soll die Kreütter hacken oder klein schneiden/ Etlich aber legens also gantz ein/ wie ein Jeder will.

Wann das geschehen/ nach dem die Kreütter Wein vnd Byer nit lang bleiblich sein/ soll man zu denselben kleine Eymrige oder halb Eymrige Fässl brauchen/ vnnd dieselben offt füllen/ auch mit Kreüttern vernewen/ Hößlen oder Büechen span/ als offt ein leg spän/ als offt ein leg Kreütter/ vngetruckt biß vol wirdt schütten oder einlegen/ Also bedarffs keiner sondern abwechßlung ohn was zu etlichen hernach verzaichneten besondern Kreüttl Wein vnd Byeren geschicht.

Wann nu die Fässer also gefült/ mag mans darnach mit Weinmost/ welcher am besten/ wann man aber keinen Most hat/ mit Altem guettem Wein zuefüllen/ verschlagen vnd stehen lassen/ biß der Most oder Wein die Krafft der Kreütter an sich gezogen.

Ein andere Weiß Kreütter Wein ein zumachen.

dern Artzney oder ohne verletzung jr Magen nit pflegen noch gebrauchen künnen / nit zuscheihen.

Aber zu wissen das solche Kreütter Wein vnd Byer viel weniger dan sonst die andern Wein vnd Byer nehren / sondern die Cörper der trinckenden verendern / Derhalben sie vil mehr für eine Artznep / dann für ein Nutrimentum oder Nharung zugebrauchen.

Das blosse Byer aber wiewols ein verenderung machet / so gehets doch den Kreüttl Wein vnd Byeren mit der Nahrung vor.

Dieweil dann vmb die Kreütter Wein vnd Byer ein solch nutz ding / so sollen sich nit allein die Jenigen die derselben Jrer schwacheit halber Notthürfftig / sondern auch grosser Herrn Gast gebe befleissen / das sie von wegen der frembden zuereitenden vnd einziehenden Gest / auch der benachbarten / die an manchen Orten weit zu den Apotecken vnd den Doctorn haben / sich aber manchsmal nit allein von lusts / sondern auch von erhaltung vnd erquickung Jres gesunds wegen / gern solcher Kreüttl Wein oder Byer gebrauchen / auff nachuolgende weiß allerley Kreütter Wein vnd Byer in der noth auß verstendigen vrsachen befleissen sollen. Dann die Kreütter Wein vnd Byer sein den schwachen manchs mal gleich als eine Apoteck / darauß sie Jhre Pharmaca vnd Jres gesunds erquickung holen vnd haben künnen.

Derhalben wie in disem letzten thail die maisten vnd besten auch gnötigisten Kreüter zum Kreüter Wein vnd Byer zugebrauchen / mit fleiß zusamen gebracht vnd beschrieben / Also soll vnd mag sich derselben ein Jeder der Jr bedarff vmb souil fleissiger vnd desto lieber gebrauchen.

Das II. Capitel.

Wann man die Kreütter einsamblen sol.

Es sein zweyerley zeit die Kreütter ein zusamlen vnd zubereiten.

Etlich lassen die Kreütter von dem halben Monat Augusti / das ist von dem dreissigisten Augusti biß auff halbe zeit des Septembris einsamblen / Aber die beste zeit ist / wann die Kreütter Bluemen haben.

Wann

Wann die Kreütter also ein gesamlet soll man sie an einem lüfftig vnd schattigem Ort / oder in einer laben stuben / vnnd nit an der Sonnen / wol abtrucknen vnd vor staub bewaren biß mans brauchet.

Als dann werden auß den dürren Kreüttern / Bluemen / Samen oder Gewürtz die besten Kreütter Wein vnd Byer gemacht / wie volgt.

Wann aber die Kreütter grüen vnd nit genueg gedört / grüenlet oder graßlet das Getranck allweil es weret / gern dauon / erfaulen auch die Kreütter von wegen Jrer Feüchtigkeit desto eher.

Das III. Capitel.

Wie man die Kreütter zum Kreüttl Wein vnd Byer bereitten vnd in die Fässer einlegen sol.

MAnn soll die Kreütter hacken oder klein schneiden / Etlich aber legens also gantz ein / wie ein Jeder will.

Wann das geschehen / nach dem die Kreütter Wein vnd Byer nit lang bleiblich sein / soll man zu denselben kleine Eymrige oder halb Eymrige Fässl brauchen / vnnd dieselben offt füllen / auch mit Kreüttern vernewen / Hößlen oder Büechen span / als offt ein leg spän / als offt ein leg Kreütter / vngetruckt biß vol wirdt schütten oder einlegen / Also bedarffs keiner sondern abwechßlung ohn was zu etlichen hernach verzaichneten besondern Kreüttl Wein vnd Byeren geschicht.

Wann nu die Fässer also gefült / mag mans darnach mit Weinmost / welcher am besten / wann man aber keinen Most hat / mit Altem guettem Wein zuefüllen / verschlagen vnd stehen lassen / biß der Most oder Wein die Krafft der Kreütter an sich gezogen.

Ein andere Weiß Kreütter Wein ein zumachen.

ETlich sieden den Most ob einem frischen Feuer das er nit rauchlet werde zuuor ab / so bleibt der Kreüttl Wein süeß vnd füllen die Fässer zimblich lablet zue.

Etlich thuen den New außgebresten Most an die Kreütter / vnd lassen jhn mit den Kreüttern durch einander sieden / füllen darnach den gesottnen Wein ab den Kreüttern wol abgesigen vnd auß getruckt / in die Fässer.

Andere thuen Kreütter in das Faß / erst wann der Most verjehret hat.

Ist nu der Kreüttl Wein starck / so mag man denselben mit einem andern Wein wol mischen / vnnd als offt mandauon lest denselben als baldt zuefüllen damit die Kreütter oben auff nit erschimeln vnd faulen.

Das IIII. Capitel.

Wie man die Kreütter Byer soll einmachen.

DJe Conficierung oder Einmachung der Kreütter Byer ist auch dreyerley. Dann etlich giessen newe vnuergierte Würtz oder einen Koffendt daran / vnnd lassen die Kreütter in demselben biß auff den dritten thail einsieden vnd thuen die außgesottnen Kreütter hinweck. Darnach als vil sie Byer machen wollen / pflegen sie erst des güetten Byers an das versotten Kreütter Byer zu füllen / vnd ein weil sieden zu lassen.

Andere giessen schlecht die haisse Würtz an die Kreütter in ein besonder geschirr vnd lassens stehn biß die Würtz oder das Byer der Kreütter safft an sich hatt gezogen / vnnd geben der Würtz wie dem andern Byer / vnd lassens mit dem andern abgieren / vnnd wans vergieret hat / das lautter Byer ab den Kreüttern in kleine Fässl abzuziehen vnd die außgesöttnen Kreütter sambt den Heffen hinweck zu thuen.

Etlich aber legen die dürren Kreütter klein gehackt oder also gantz schlechtes in die Fässer / vnd fassen das Byer von der Gyer darauff /

darauff / vnnd lassens etlich Tag stehen / biß das Byer der Kreütter safft an sich gezogen / vnnd lassen die Kreütter allweil die nit abgeschmach werden oder faulen im Byer ligen / füllen aber das Byer zue / als offt sie dauon lassen.

Jedoch aber auch zu mercken / so bald man merckt das der Wein oder das Byer den geschmachen an sich gezogen / vnnd die Kreütter keinen safft noch Kreütter geschmachen mehr in jhnen haben mag man die Kreütter wol herauß thuen.

Aber fleissig zu mercken wo ein hitzig Fieber vorhanden / soll man solche Kreütter Wein noch Byer Innerhalb Viertzig Tagen nit angreiffen zutrincken / Auch die Kreüttl Wein vnd Byerfässl gehübig verspündt werden / das der Wein oder das Byer nit außrieche.

Ein andere besondere weiß vnd zuebereitung gar geschwindt Kreüttl Wein oder Byer zumachen.

NImb was für ein Kraut Bluemen oder Wurtzln vnd was für ein Kreüttl Wein oder Byer du haben wilt / dieselben wol gedort vnd klein gestossen vnd gehackt / vnnd in ein glaß des besten Brandweins / oder des aller besten sterckisten Vierdigen Weins oder Mußcatells eingebaist / etlich Tag biß der Brand oder Vierdig Wein die krefften des Krauts auß vnd an sich hat gezogen / Preß oder druck darnach das Kraut auß durch ein Tüechlein vnd behalts in einem Glaß wol vermacht / vnnd als offt man disen oder jenen Kreüttl Wein oder Byer haben will / desselben gebaisten Krauts durch den Brantwein außgezognen saffts etliche tropffen einen Löffl vol in ein Wein oder Byer gethan / vnd durch einander gerürt / so hat man als bald einen solchen Kreüttl Wein oder ein solch Byer.

Es pflegen auch etlich den Wermuet im Brachmonat wann er erstarckt zu stossen / auß zu pressen vnd den safft in einem glaß an der Sonnen so lang zu *distiliren*, biß sich die groben dicken *feces* an den Boden gesetzt vnd der lautter safft oben auff gar

 geleüt-

geleüttert stehet / so seyhen sie denselben ab / vnnd behalten Jhn wie den obern wol vermacht auff / wann man nu eines Wermut Weins oder Byers bedarff / thuen sie etlich tropffen oder Löffel vol nach menig des Weins oder Byers darein / so hat man als baldt einen guetten Wermut Wein oder Byer.

Das V. Capitel.

Von etlichen besondern Kreütl Weinen wie man dieselben auch Jeden besonder bereitten soll.

vnd Erstlich.

Guetten Wermuet Wein auß Newem vnd Altem Wein zumachen.

NJmb auff ein Eymer etlich handuol nach deinem guet bedüncken des besten vnd frisch gedorten Wermuets sambt etlichen guetten vnd frischen Weintrauben / geuß darein guetten Most wie obgelehret / vermach den spundt / vnnd laß jhm ein klein Lufftlöchlein / so hastu einen guetten Wermuet Wein.

Etlich wollen man soll des Wermuets nemmen ohn geuerdt 8. Quintlein schwer vnd zu einer Jeden vntzen Wermuet drey maß Mosts oder Weins.

Etlich thuen Hönig vnd Zucker darein, dardurch wirdt die Krafft des Wermuets desto bas herauß gezogen.

Ein andere weiß Wermuet / auch ander darzue gethaner Kreütter Wein ein zumachen.

NJmb auff einen Eymer als vils von nöthen des frisch gedorten Wermuet vnd acht loh Alandt wurtz ein

Handuol

handtuol roth Rosen / ein handuol Hirschzungen / thues als zusamen in ein Säcklein vnd hencks in den Wein (sihe aber das dz Faß nit gar vol sey) laß das Faß etlich stundt verspündt stehē / darnach weltz es hin vnd wider / biß das der Wein braust / vnnd wol erwarmet / darnach laß es ligen eine Nacht / biß auff den Morgen spünds auff vnd füls zue / mit guettem Wein / so wirdt der Wein guet.

Wiltu aber den Wein machen von newem Most / so thue weisse Heßlen spän die zuuor ein Nacht gewässert / vnd am Lufft widerumb getrücknet / darein / vnnd die obermelten stück darunder / doch das sie nit vor dem spundt ligendt bleiben / vnnd laß den Wein wol verjehren.

Salue Wein zumachen.

Salue Wein wirdt auff mancherley weyß gemacht. Etlich hencken Saluey in den Wein / etlich sieden den Most im Saluey wie volgt.

NImb frischen dürren Salue der vor Johannis Babtistæ abgeschnidten / als vil du bedarfst / gepuluert oder gar klein geschnidten / vnnd heng sie in ein leinen Säcklein nach deinem gefallen in den Most / wann er verjehret hat / vnd am satz ist so wird er in fünff oder sechs Tägen guet / du solt aber den sack ehezeit widerumb herauß ziehen / das der Saluey nit erfaule.

Ein ander weis Saluen Wein zumachen.

NImb gedörten / Saluien vnd Heßlen spän gewaschen vnd getrucknet wie oben / binde sie zusammen / vnd thue sie in ein Lehr Faß vnd gieß newen Wein oder Byer darein / spündt das Faß zue / vnnd machs nit auff / biß der Wein Jehren will / wann er vergieret hat / füll Jhn vol / vnnd als offt du dauon gelassen hast.

Alant Wein zumachen.

ALant würtz gewaschen / zu scheibeln gschnitten / gedort 1. ℔ / vnd etlich maß des Newen Mosts / schlecht von der Kelter oder Weinpreß her in einen Kessl oder Newen Hafen gethan / verteckt / gesotten vnd gefaumbt / so lang biß sich die Rinden von dem Innern stam schelen lassen / darnach heraus genommen / wol gestossen vnd mit dem gesottnen Most durch ein Säcklein wol aus gebrest in einfäßlein gethan vnd gestehen lasse / darnach in ein Faß mit gesottnem Most gegossen / vñ vergieren lassen / wann er aber in 8. Tagen nit gieren wolt / so mach ein gluet darzu / so schwingt sich die Gyer vbersich zu dem spund thues heraus / vnnd füll das Faß zue / ist er zu starck / so geuß mehr Mosts oder Weins darzu.

Alia Vini Enulati præparatio.

NImb Ingwer Zimet / Jedes 2. q. Nägelein Mußcatnus Jedes 1. q. des preparirten Coriander 1. q. Alant wurtz 2. loth *Contundantur grosso modo, et imponantur vino.*

Wachalter Wein zumachen.

NImb Wachalterbör / thue die bitzl dauon auff einen Eymer Weins ein pfund die frisch sind / zerstosse sie klein / thue sie in ein säcklein vnd hencks in Wein der am satz ist / mach den spund zue / laß Jhm in acht Tagen kein Lufft / so hastu einen guetten wachalter Wein.

Auff dise weis mag man auch Zimmet rindten vnd andere gewirtzte Wein welcherley man will machen / auff einen Eymer drey oder Vierlott Zimmetrindten / genommen / zimblich klein geschnitten vnd in einem Leinen säcklein in den Wein gehenckt.

Cardabenedicten oder Chariophilaten Wein zumachen.

Diß

Diese wurtz soll im Mertzen (da Jr geruch vnd Krafft am sterckisten) gegraben wol gesaubert vnd gedort/ darnach klein geschnidten/ vnnd in den Wein oder ins Byer gelegt werden/ so empfehet der Wein oder das Byer einen sehr liblichen geschmachen/ vnnd geruch daruon.

Borrago oder Melissen Wein zumachen.

NImb ein Pfundt Porrago kraut die Bluemen gedort/ vnnd gieß 14. Pfund Mosts daran/ vnnd laß Jhn verjheren/ so lang biß das er sich setzt vnd lautter wirdt.

Jsop Wein zumachen.

NImb ein saubers Faßlein vnd thue darein ein/ leg gedorten Jsop vnd ein leg Weinböer eins vmbs ander biß dz Faß vol wirdt/ machs darnach zue vnd gieß guetten Most daran/ spünd das Fässl zue/ vnnd steck ein Rohr daran vnd in das Rohr ein weides gärtlein vnd las es verjehren/ so hastu einen guetten Jsop Wein. Auff dise weis mag man auch Erdbör Wein machen/ doch das man das Erdbeer kraut ehe die beer daran wachsen abbreche.

Hollerblüe vnd Mußcateller geschmachen Wein zumachen.

NImb Hollerblüe vom dem stingln abgebrockt/ am Lufft gedört/ das sie nit schimblich werden/ Jn einem leinen säcklein in einen süessen vnuergierten Most gehangen/ Täglich heraus gezogen vnd wol auß getruckt/ vnnd wiederumb in den Most gethan/ vnd also darin abgieren lassen/ Darnach wann der Wein verjehret hat/ das säcklein herauß gethan widerumb mehr blüe nachin geschütt so wird der Wein wolschmeckend vnnd Natür-

 lich

lich zu trincken als ein Maluasier oder Mußcateller / diser Wein hat die Krafft vnd Wierckung den die Hollerblue hat.

Ochsen zungen Wein.

OChsen zungen kraut vnd Würtz gesaubert / vnd in dem Wein gebaist / biß der Wein die krafft vnd den geschmachen der Wuertz hat auß vnd an sich genommen.

Augentrost Wein zumachen.

DAs kraut etlich stundt vor der Maltzeit in den Wein gelegt / darnach vber Essens den ersten trunck darnach wann man vom Essen auff stehet / auch Morgens nüechtern / vnnd Abends vor dem schlaffen gehen als einen trunck dauon gethan / hilfft wol / wie hernach vermeldt.

Attich Wein zumachen.

NImb zeittige Attich börlein koche sie im Most so lang biß der dritte thail des Weins einsiede / hebe den schaum fleissig ab / darnach setz jhn an den Lufft ein gantze Nacht / aber wol zugedeckt / des Morgens seyhe solchen Wein durch ein Tuech. Nimb darnach ein thail von solcher brüe / vnd schütte sie in weissen Weinmost das er ein schöne lustige farb vnd geschmachen bekomme. In ein Faß gethan / verjheren lassen / darnach mit Ayrklaren vnd Saltz geleüttert / wie oben angezaigt so wirdt er gerecht vnd guet.

Schlutten Wein zumachen.

ZErstoß die rotten börlein von disem kraut / vnnd giesse darnach warmen oder kalten Wein dardurch / so lang

biß

biß er den geschmachen vnd die krafft der Beerlein an sich gezogen / mache jhn darnach süeß mit Zucker.

Etlich legen solche Kürschen in ein klein Fäßlein gantz vol einschütten Most darůber / vnnd lassen Jhn also darůber verjehren.

Weichsl vnd Schlehen Wein zumachen.

NImb gedort Weichsl oder Schlehen / zerstoß sie sambt den Kernen vnd als offt ein leg Weichsln / als offt ein leg Heßlen span / biß das Fässl gefült wird / vnnd weissen oder Roten Wein daran gefült / drey oder 4. Tag verspůnd stehen lassen / wann er aber Gyeren wolt / mueß man jhme Lufft lassen / vnd Erdene Teckel vber den spundt stürtzen / vnnd nit ehe angreiffen bis er verjehret hat / Sommers zeitten aber nimbt man gemaincklich frische Weichsl / die sieden etlich in einem Kessl / das sich die kern alle dauon ledigen / darnach pressen sie den safft von den hülsen vnd kern / durch einen starcken sack auß / wie man Weinbör auß bresset vnd thuen den safft in ein Fäßlein vnd füllen Wein darauff / machens zue vnd lassens verjehren durch ein holer röhrlein / welches man in den spundt stecken soll vngefehrlich 8. Tag.

Etlich thuen die Kern auß den Weichssln / stossen dieselben vnd thuens sambt den außgeholten Weichssln in den Wein / vnd lassen jhn ein zeitlang stehen / biß der Wein die krafft auß den weichseln hat gezogen.

Rappes oder Beer Wein zumachen.

NImb weisse oder Rote außerleßne wol zeittige vnd die Süessisten Weintrauben / die kein fauls böerlein haben / abgebört vnd mit Hößlen spänen wie obgelehret eingemacht / sein sie Roth mit Rothem / seins aber Weiß / mit weissem guetten Most oder alten Wein gefült.

Etlich brauchen aber keine Spän darzue / pflegen aber dürren Saluey damit ein zu străen / vnnd lassen den Wein ein zeitlang ligen biß er verjehret.

Man henckt auch gewürtz darein / damit er lieblich rieche vnd starck werde. Er mueß aber auch als offt vnd als vil man dauon lest / widerumb gefült werden.

Roßmarin Wein oder Byer zumachen.

NImb Roßmarin Bluemen / hirschenzungen / Tamarisk schelen Jedes ein halbe handuol / vnnd 8. Maß Mosts oder Byers daran gegossen vnd vergieren lassen / vnd als offt man dauon lest / soll man es widerumb füllen.

Item Roßmarin vnd Hirschzungen vber Nacht in Wein oder jhns Byer gelegt / so hat man Morgens schon ein solchen Wein oder Byer.

Gewürtzte Wein zumachen.

NImb welcherley Gewüertz du wilt gar klein gestossen / vnnd etwan von Galgant vnd als vil Zuckers als des andern gewüertz alles ist / thues zusammen in ein weittes geschier / vnnd guetten gerechten Wein daran gefült / vnnd das säcklein also im Wein wol verdeckt etlich Tag ligen vnd watchen lassen / vnnd das säcklein Täglich einmal wol außgepreßt / biß der Wein die Krafft des gewürtz gantz vnd gar hat an sich gezogen / darnach abgesigen vnd in ein Faß gefült / vnnd als offt man dauon lest / widerumb zuegefült / vnd das so lang / allweil der Wein einen gewürtzten geschmachen hat / darnach soll man Jhn abgehen lassen.

Einen fast guetten Wein zu gesundheit des Leibs zumachen.

NImb Ochsen zungen wurtz von dem Innern Marck gerainiget / die hülsen oder bälg von Senet / Rothe Rosen / Borago Bluemen Jedes ein pfundt schneide es

klein /

klein / vnnd thues durch einander sencks in einem säcklein in ein halb Fuderig Faß / nimb darzue frischen Most / thue das halb thail darzu / das ander halb thail von stund an gesotten vnd gesaumbt / darnach ins vorgenant Faß gethan / das mit solchem Wein gefült werde / vnnd so er verjehret hat / vnd geleüttert worden / braucht man jhn durchs gantz Jar vber.

Gedortten Meertreübl Wein zumachen.

NImb Meer Treübl oder der grossen gedorten weissen oder Gelben Weinbör in den Krämen drey Pfund / aus geschelter wolgestoßner Zimetrinden Vier Lot / seüds mit vil Mosts / gieß es darnach in ein Faß / es wird in zwölff Tagen lautter / aber am maisten im Winter zugebrauchen.

Ein sehr nützer Gewüertzter Wein zuwiderbringung der *Memori* oder Gedechtnus allen Studiosis nützlich zugebrauchen.

NImb Imber / langen Pfeffer vnd Galgant Jedes vier Lot / Nägelein vnd Cubeben Jedes ein Lot / der Indianischen Nuß 2. loth. Wem es zuuil / der mags halbiren oder nur mit dem Vierdten thail versuechen / alles klein geschnitten in ein Leines säcklein gethan / vnnd dasselb in ein Fäßlein eins halben oder ein Viertl eines Eymer Weins gehangen / das Fässl wol vermacht / stehen lassen / etlich Tag biß der Wein die Krafft des gewürtzes an sich gezogen / darnach Morgens nüechtern / vnnd Abends wann man schlaffen gehet / als offt einen trunck dauon gethan / aber als offt man dauon lest / soll mans widerumb füllen / wie oben verstanden / Man mag auch ein solch Gewürtztes Byer machen.

Das VI. Capitel.

Ein besonder gesunds vnd sehr nützes Wermut Byer darein die obermeldten stück sambt andern mehr gehen / für den Grieß vnd Stein zügebrauchen.

WJewol die hernach ermeldten Species, Kreütter vnd anders / so in diß Recept zu dem einigen Wermuet Byer gebraucht / Jede für sich selbst zu einem besondern Kreüttl Wein vnd Byer taugen / auch ein Kreüttl Wein vnnd Byer geben können / wers gern besonder Conficiren vnd trincken will.

Jedoch aber damit man viler Geschirr mühe vnd arbeit vberhaben / mag man auß denselben auch auff nachuolgende weiß ein einigen Wermut Wein oder Byer machen vnd nemmen zu einem halben Eymer Wein oder Byers Vier oder Fünff handuol / oder als vil man will Wermut / 3. oder 4. guet handuol hamischen Saluey / 5. oder 6. gauffen vol Wachalterbör / die bißl daruon gethan vnd wol zertruckt / Petersil wurtz vnd krauts oder samen zuuor ein wenigs gestossen 2. handuol.

Ein güette handuol Alantwurtz klein geschnitten / Ein oder zwo handuol klein geschnidtner oder gestoßner Lorbeer.

Etlich thuen Cardabenedicten kraut oder samen zerdrimmert darzu / ein guette handuol gedörter vnd klein gedrimmerter Pomerantzen schöl / von wegen des lieblichen geschmachens / Diese Species sämbtlich in ein Fässl gethan / vnnd dasselb mit dem besten Byer von der Gyer herzuegefült / verspünd vnd etlich Tag stehn lassen / darnach angezapfft vnd Morgens Je zu zeiten Nüechtern / vnd sonderlich vber der Früemalzeit / auch zum schlaff trunck ein oder zween trünck daruon gethan / aber als offt man daruon lest / sol mans mit guettem Byer widerumb füllen biß das schier abgeschmag werden will / als dann sol mans abgehen lassen / die Materien herauß / vnd frische an die statt thuen / so mag man das gantze Jar solchen Wermut Wein vnd Byer haben / vnnd mit disem Byer alle vngeschmache Byer Condiren, Rectificiren, vnd geschmach machen / etlich Löffl vol in ein maß gethan. Wans aber zu starck / mag

mag mans mischen/ vnnd herwiderumb wans zu schwach/wann man sonderlich den Wermut vnd die maisten Kreütter darin nit spüret/mag mans wol mit mehrern zuesatz stercken.

Diß Byer hat alle die Wierckungen/ sonderlich wider den Grieß/Stain vnd allen wethung der blasen vnd Nieren den alle seine Ingredientes Species haben/wie ichs Gott lob mit grossem nutz vnd der that erfaren/auch des halber menigklich zeügknus kan geben/wie nu diß Byer eingemacht/also mag auch ein solcher Wein eingemacht werden.

Ein Weingeschmaches Byer zumachen.

NImb ein frisches Weinfaß/darauß der Wein allererst geläret/das vil Weinsteins hat/auch die Heffen nit herauß gewaschen/ein guet Byer darein gefült vnd mit den Heffen wol durch einander gerüert/zuegeschlagen vnd etlich Tag stehen vnd wol gestehn lassen/so wirds Weingeschmach/wie ein Hamburgisch oder Hollendisch Byer.

Das VII. Capitel.

Von Beschreibung der Krafft/Eygenschafft vnd Wierckung der ob auch hernach ermeldten fürnemisten Kreütter Wein vnd Byer/für was Kranckheiten Jedes nutz vnd guet auch wie es schedlich zugebrauchen

Erstlich.

Von des wermut Weins vnd Byers Wierckungen.

DIse beide getranck werden Sommers vnd Winters zeitten/auch wol nüchtern wie eine Artzney getruncken/

 dann

dann sie stercken den Magen / vnd Lebern / vnnd lindern des Magens schmertzen / Machen lüstig zu Essen / rainigen vnd treiben aus die vbrige Gall durch den Vrin füren auß die schedliche pflegma oder schleim im Leib / wehren den auffriechenden tämpfen im Magen vnd verzeren dieselben / Sie öffnen auch alle verstopffung des Miltz vnd der Leber benemen die Wassersucht vnd Geelsucht / vnnd dienen wol den vbergelligen / bewaren vor dem schlag vnd vergicht / widerbringen die verlorne sprach / wansinnigkeit / vnnd leüttern das Gesicht / erquicken vnd stercken die schwachen glider damit wol geriben vnd darin gebädet / weren dem faulen fleisch in den wunden / vnnd hailen stattlich damit gewaschen / Trucknen vnd vertreiben den Grindt des Haubts / hailen die rauden damit wol gewaschen verhüetten vor Pestilentz / vnnd dem vergifften Lufft alle Morgen / vnnd als offt man zu dem Krancken gehen will dauon getruncken / bringen den Schlaff / benemmen forcht vnd schrecken Tödten die spüelwürm / befürdern vnd rainigen der Frawen Menses, Lindern die verstopffung im Leib / vnnd stellen die zu sehr fliessung des Leibs / sein aber dem schleimigen Magen schedlich / füllen das Haubt zu sehr / vnnd machens schweer / auch schläfferig / Aber den Fibrigen seins nutz.

Wierckung des Salue Weins vnnd Byers.

DEr Salue Wein oder das Salue Byer stercken das Haubt / vnnd trücknen das feüchte Hirn / so die pflegma verletzt vnd wermen dasselb zimblich / dem Magen vnd alle glider / helffen der Brust / sein den Nieren vnnd der Blasen gesundt / rainigen auch die Menstrua der Weiber sein guet für alle Kranckheiten der Gichtigen glider / die von der Kelten her kommen / Sein gesundt für den Krampff / das reissen vnd zittern der Glieder / stercken dieselben wider paralisim benemen stranguriam, vnnd machen wol harmen / zu dem so sterckens die schlutterten zend / vnd stillen den schmertzen derselben / vnnd sein guet für alle gebrechligkeit des Zandfleisch vnd der Zungen.

Wierckung

Wirckung des Alant Weins vnnd Byers.

DIse Wein vnd diß Byer wehren vnd benemmen die kalte Huesten / Brust wehe / vnnd das Keichen / vnnd machen wol harmen / fürdern den Frawen jhre zeit / vnnd sein guet für vergifft vñ vergifftige biß / Sein dem Haubt vñ Hiern gesundt / wermen vnd krefftigen / das Geäder wo die mit / kalten flüssen oder kelte beladen vnd erstarret seind. Benemmen auch die Kalten gebrechen der Lungen / Brustwehe vnd Huesten / vnnd reinigen dieselben / Krefftigen den vbl durchfeüchten Magen / vnnd erwecken Natürliche hitz. Item sie benemmen Zorn vnd Traurigkeit / vnd stercken den Magen vnd desselben Mundt / vnnd treiben auß die vberflüssige feüchtigkeiten der Nieren / durch den harm. Item der Wein 3. Tag vber Alant gestanden / leütert das Gesicht merklich.

Wirckung des Wachalter Weins vnnd Byers.

DEr Wachalter Wein / vnnd das Bier / helffen vnnd dienen wider alle Gifft vnd Kranckheiten der Nieren / Prouocieren der Frawen *Menstrua* gewaltig / Verzeren die bösen feüchtigkeiten in dem Menschen / vnnd sein guet wider den kalten seich / vnnd das Lendenwehe.

Wirckung des Lorbeer Wein vnd Byers.

DEr Lörbör Wein vnd das Byer stercken den Magen / öffnen die Leber / vnnd vertreiben die Lebersucht / vnd wermen alle Glider an dem Leib / Treiben den harm / vnd den grieß / brechen den Stain inder Blasen vnd in den Lenden.

Etlich wans ins Bad gehen trincken dises Byers einen zimlichen trunck oder zwen / von besser vnd mehrers schwitzens wegen

Es

Es treibt auch den schweiß ausser des / Den warm zugedeckten / vnnd ist guet für alle Kranckheiten, so zwischen haut vnd fleisch sein / bringt vnd befürdert den Frawen jhre langsamen Menses.

Wirckung des Carda benedicten Weins vnd Byers.

CArda benedicten oder Cariophilaton Wein vnd Byer erquicken das Hertz / Eröffnen die verstopffung der Leber / Erwermen / vnnd trücknen das kalt oder Feücht hirn / bessern den Kalten schleünigen Magen / vnnd miltern den schmertzen der Frawen Geburts glieder.

Wirckung des Ochsenzungen Weins vnd Byers.

DJse beyde Getranck offt getruncken / füeren durch den harm verbrente Cholerische vnd Melancholische feüchtigkeiten / reinigen das hirn von vergifftung Melancholischer dämpffe / Bringen die Mannigen (welches auß der erfahrung Kundbar) zu jren vorigen rechten sinnen vnd gesundheit.

Wirckung des Augentrost Weins vnd Byers.

DJse zwey Getranck / sein guet für die vnsauberkeit der Augen vnd Tunckelheit des Gesichts / ob sie gleich von Natur Pflegmatisch vnd faist sein. Ob aber der Wein oder das Byer zuuil starck were / so Temperier mans mit Fenchel Wasser.

Wirckung des Attich Weins vnd Byers.

Diese

Dise beide Getranck laxiren den Leib / vnd treyben das Wasser von den Wassersüchtigen durch die Stuelgäng.

Wierckung des Schlutten Weins vnd Byers.

Dise beide Getranck treiben die bösen Materi auß den Nieren / vnnd auß der Blasen / darauß der Stain wechßt / vnnd zu dem / den verstandenen harm.

Wierckung des Weichßl vnd Schlehen Weins vnd Byers.

Diß Getranck bekombt wol / einer recht vnd wol temperierten Natur / ist den erhitzten Magen angenem vnd lustig zu trincken / Sommers zeiten den durst zu leschen / vnd die Innerliche erhitzten glider zubefeüchten. Öffnet die Leber / treibet den harm / vnnd fürdert den Grieß vnd stain zum außgang.

Von Krafft vnd Wierckung des Kappes Weins.

Diser Wein ist fast subtil / mit hitz vnd stercke durch dringendt / Reücht aber sehr ins Haubt / vnnd macht bald truncken / Raitzet gegem Abendt das vndäen / Morgens aber macht er lustig zu Essen / aber vnder allen Kreüttl weinen keiner dem Hieren schedlicher dann diser / wann man sein zu uil trinckt.

Wierckung des Roßmarin Weins vnd Byers

Diß Getranck hat einen Gewürtzten geschmacken / vnnd Ruch vber die obermeldten Wein vnd Byer allesament /

 vnd

vnnd schmecket das Byer schier einem Wein gleich / Sterket die fürnämisten thail des Leibs / als das Hirn / das Hertz / vnnd die alten erkalten Glieder vnd Geäder / Es erquicket die Lebendigen Geister wider / vnnd mehret die Angeborne gestalt / nit allein getruncken / sondern das Angesicht damit gewaschen / verzeret die Innerlichen Feüchtigkeiten / wann der Mundt offt damit gewaschen / macht es ein wolriechenden athem / krefftiget die Zeen vnd phüllen. Ist guet für die Vier vnd alltägigen Fieber. Es tauget für die schlaffsucht vnd Leme / Erhelt einem die Jugent lange zeit. Den Fall / Lungsiechigen vnd Schwindtsuchtigen / vnnd denen die ein flüssig Haubt vnd Hiern haben nutz / verhüetten den schlag / das vergicht vnd erlamung der Glider. Bringen den verlohrnen vnd verderbten appetit wider. Den Schwermüetigen traurig / vnnd betrüebten / gar dienstlich / Durch dringen bald vnnd ledigen die Glider von allerley verstopffung / Den Frawen vor allen dingen nutz / wermen die Mutter / vnnd befürdern die langsamen Menses vber die massen / vnnd machen die Frawen geschickt zur empfengknus.

Wierckung des Fenchl Weins vnnd Byers.

FEnchl Wein vnd Byer sein trefflich guet für das Tunckel Gesicht / dann sie machen lautere Augen / heilen die Wassersucht / vnd wehren zum thail dem Aussatz / bewahren für gifft / Huesten vnd Lungensucht / Mehren die Milch / helffen der Nieren siechtagen / hailen die Blattern / stillen das Seitenwehe / vnnd bewegen die verstelte Monatliche zeit der Frawen / vnd öffnen die verstopffung der Miltz vnd der Lebern.

Wierckung des Aneiß Weins vnd Byers

SJe eröffnen die Verstopffung der Jnnern weg / sein guet für das Grimmen / mehren den Frawen die Milch mit Zucker gemengt / vnnd vertreiben die Nieren wehe.

Wierckung

Wierckung des Isop Weins vnd Byers.

DIser Wein / vnd das Byer / dienen am maisten alten erkalten Leüten / dann sie erwarmen alle Innerliche glider / Stillen den kalten feüchten Huesten / fallendsucht / vnd am maisten an den Jungen Kindern / Dienen der Brust vnd Lungen / öffnen der Lungsüchtigen Röhrlein / machen ein helle stim / wenden das Keichen / vnd schweren athem trücknen / vnnd heilen heimliche Ort / damit gewaschen / vnnd erspriessen den Wassersüchtigen gar wol.

Wierckung des Beyfueß Wein vnd Byer.

AVß Beyfueß oder Soñabent güertln wurd auch ein nutzer Wein vnd ein Byer gemacht den Weibern zu guetem / dann sie reinigen die Mutter / vnnd treiben auß die groben schleinigen feüchtigkeiten / vnnd machen die Weiber geschickt zu empfangknus. Bringen die Menses, vnnd machen wol harmen / helffen in Kinds nöthen / treiben auß die Todten geburt vnd den Stain.

Dergleichen Wierckung hat auch der Poley Wein / vnd noch vil stercker / dann sie treiben die Menstrua hefftig / vnnd reinigen die Brust von den groben feüchtigktiten.

Wierckung des Lauendl oder Spicanardten Weins vnd Byer.

SJe stercken das Haubt / das Marck in dem Ruckgrad / vnd die Flächs vnd Adern derselben / Derhalben allein den Jenigen nutz die mit allerley glider Kranckheiten / so vom schlag vnd vnentpfindtlichkeit des Leibs / das ist / mit dem Tropff oder mit den Fallenden Siechtagen / vñ mit dem Krampff vñ verfallung der Red behafft sind nutz vnd guet. Diß Getranck / sonderlich das Byer / wird auch mit grossẽ nutz gegebẽ den Seügendẽ zuwehrung / vnnd

vnd vertreibung des Fallenden Siechtags / vnnd der Fraisz der Jungen Kinder.

Wierckung des Hirschzungen Weins vnd Byers.

DIß Getranck ist gleich wol vngeschmach vnd nit lieblich / Aber vil vnd grosser Tugenden / Krafft vnd Wierckungen / Dann es dienet den *Melancholischen*, Miltz siechen / vnnd denen die das Viertägig Fieber haben gar wol / öffnet vnd sterckt das Miltz / vertreibt Schlangen gifft / stillet den Grimmen / vnd hefftigen durchbruch des Leibs / benimbt die Geelsucht / vnd alle verstopffung der Leber / treibt den Griesz vnd wehret dem Stein / zertheilt *Melancholiam*, vnnd vertreibt das Viertägig Fieber. Zertheilt vnd treibt ausz das vom fallen oder stossen erstocket Bluet vom Hertzen. Öffnet des *Vrins meatus* vnd vertreibt die Harnwinden.

Wierckung des Borragen Weins vnd Byers.

DIß Getranck treibt alles Gifft vom Hertzen / Reiniget das Bluet / Macht frölich / Erquicket die Lebendigen Geister / vertreibt die Swermüettigkeit vnd *Melancholische* gedancken / vnnd nützt denen die leichtlich in Ohnmacht fallen / vnnd dienet fürnemblich wider *Cordiacam passionem* oder das Klopffen des Hertzens.

Wierckung des Aichenlaub Weins oder Byers.

NAch dem in der Kranckheit der Rotten rhur die Menschen gemainncklich begieriger sein zutrincken dañ sonst / vnnd Je mehr sie trincken / Je mehr die Rote Rhuer zunimbt vnd erwecket

erwecket wird / soll man jhnen Aichen laub Wein vnd Byer zu-
trincken geben / dann es hat ein sondere krafft zu trücknen / zu Con-
stringiren, dörren vnd alle flüß des Bauchs zustellen. Es stellet auch
das vnzeittig vnd vberflüssig bluetten / Bluetspeyen vnd Bluet
gang / stercket den Magen vnd befürdert den Vrin. Jn Summa
es ist den disentericis sehr dienstlich.

Das VIII. Capitel.

Von dem Brandtwein vnd desselben mancher-
ley guetten Tugenden / nutz vnd Wierckungen.

IPocrates der hochberümbt Medicus vnd ein Maister
der Artzney / als des gebrandten Wein brennens erfinder / gibt
dem Brand Wein dise hernachuolgende Tugenden.

1. Das er Erstlich nutz vnd guet sey für das vergicht / vnnd
gicht der Zungen / vnd aller glider / auch den erkrumbten gliedern /
getruncken / die zung vnd glieder damit geschmirdt vnd gewaschen.

2. Jtem zu rainigung oder seuberung der Wunden / wann
wilt oder faul fleisch darin wolte wachsen / auch für den Krebs
vnd die Fistelln damit bestrichen vnd gewaschen.

3. Zum Dritten sterckt er den Magen vnd macht eine guette
däung Morgens nüechtern getruncken / oder wie etlich sagen vnd
wollen etlich bissen rocken-Brods / Kranibitbör darein gewaickt /
oder Zucker darein vermischt gessen vnd getruncken / ein halb
quintlein oder Löffl vol / vnnd solches noch vil mehrers wann er
zur Nacht wañ man nider gehet / also auch mit einem klein Trünck-
lein Wein vermischt / gebraucht wird / das erhelt das Hirn vnd
Leber bey guetter gesundheit / vnd ist sonderlich den flüssigen vnd
faisten Leibern sehr dienstlich / dañ er verzeret die vberflüssige feüch-
tigkeiten / vnnd die Leiber werden von der schlaffenden sucht Lethar-
gia genant / Jtem vor dem schlag vnd andern kalten Kranckheiten
dardurch preseruirt vnd behüttet.

4. Zum Vierdten Brandwein in einen seygern Wein gossen

macht

macht den Wein widerumb gerecht guet / vnd gibt dem Wein seine Kraff vnd Tugenden doch aber auch nit zuuil gebraucht / damit er dem Wein nit schade.

5. Zum Fünfften Baumöl in den Brandwein gegossen / wol durch einander gerüert / darnach gestehen lassen / so sitzt das öel an den boden vnd wird der Brandwein zu einem Wasser desselben Wassers den drittenthail / vnd des besten Weins zween thail durch einander vermengt / vnd also 7. Monat lang alle Morgen nüechtern vnd Abends wann man zu bette gehet einen guetten trunck gethan das bricht den Stain in der Blasen.

6. Item das ermeldt Brandwein wasser mit Wein vermischt / getruncken / ist guet für den fallenden siechtumb gebraucht wann man sich dessen besorgt.

7. Item Brandwein erhelt fleisch fisch vnd andere speiß vor der feül / wans mit dem Wasser besprengt / oder bestrichen werden / man mueß aber als offt außwaschen ehe mans seüd oder isset / damits nit nach Brandwein schmecke.

8. Der Brandwein ist auch guet für den alten Haubt vnd hirn Siechtung / Schwindl vnd allen Haubt wehtung / die von den bösen Feüchtigkeiten oder kalten dingen / vnnd von dem Magen herkommen / getruncken / das Haubt vnd Hirn damit bestrichen.

9. Item / er hilfft für die Grobheit der haar / Milben / würm vnd leüß die har damit bestrichen Trücknet vnd hailet auch die flüssigen reüden des Haubs damit bestrichen.

10. Macht den Menschen frölich / muettig vnd sterckt die gedechtnus mit anderm Wein vermischt vnd messig getruncken.

11. Item Brandwein an den Leib eüsserlich gebraucht / hilfft den spann Adern vnd andern glidern / vnnd zertreibt oder verzeret alle schmertzen welche auß kalten flüssen herkommen. Denn er hat eine Tugend zu wermen vnd geschwindt in die Inwendigen glider zu vnd durch dringen.

12. Brandtwein ist auch guet für die strauchen getruncken vnd das Antlitz damit bestrichen / für vblschmeckung des munds oder Athems / auch für die huesten getruncken vnd für das rinnen auch Fel vnd wethung der Augen / die Augen damit bestrichen.

Für

13. Für alle masen / mail / spreckl / Engering vnd geschwulst des Antzlitz vnd des Leibs damit bestrichen / auch getruncken / hilfft auch für die Tunckelheit vnd das zähern der Augen an den Schlaff gestrichen.

14. Item Brandwein vertreibet vnd Tödtet die wörme in den Ohren vnd bringt das gehör wider in die Ohren getropffitzt.

15. Item ein aussetziger der alle Tag vmb ein pfenning oder mehr Brandweins trincket / vnnd sich damit bestreichet / der Fristet sich damit also das sich sein siechtumb nit mehret noch grösser wirdt.

Dergleichen auch Guet für die Wassersucht vnd alle geschwulst des Leibs / getruncken vnd damit bestrichen oder gewaschen.

Item drey drachmaß Mußcat klein zerstossen / vnd Tag vnd Nacht in einem saubern geschirr im Brandwein ligen lassen / darnach das säcklein wol außgetaucht / vnd den Brandwein in ein andern Wein gethan / der Wein wird sehr guet den *phreneticis* das ist dem Taubsüchtigen oder Vnsinnigen Morgens nüechtern Abends wan man schlaffen gehet / als offt ein trunck gethan.

Item 2. lb. Rotter Rosen zimblich klein gehackt in ein Säcklein gethan / vnnd in den Brandwein gethan / vnnd sechs Tag vnd Nacht darein gebaist / darnach die Rosen vnd den Brandwein wol außgetruckt oder gebrest / vnnd den Brandwein in einen andern guetten Wein gethan so wird er wolgeschmach vnd ein solch köstlich getranck vnd sterckung den abgesiechten die wider vmb keren / das sie vmb souil desto eher widerumb zu Irer sterck vnd Krafft komen / alle Morgen nüechtern / vnnd zur Nacht als offt einen guetten trunck daruon gethan.

Ein anders dergleichen.

EInen zain Golds von einem Goldschmit / etlich mal glüend gemacht / vnd in einer halben oder gantzen maß prandweins etlich mal abgelescht das der Brandwein wol vñ so fast erhitzet werde das man die Kandl vor hitz gar kaum in der hand heben mag / darnach ein Loth des besten braun stups 1. Loth Nägel

stups / ein quintlet des besten Wienischen Saffrans klein geriben vnd in den abgeleschten Brandwein in ein oben auff enges Glaß gethan / wol vermacht vnd Täglich drey oder 4. mal / auch als offt man dauon trincken will durcheinander gebuttert / Morgens vnd Abends ein Löffl vol des Brandweins / vnnd zween Löffl vol des besten vnd sterckisten Oberlendisch oder Oster Weins / Mußcatell oder Maluasiers durcheinander gegossen vnd getruncken / wie ob vermeldt / das ist ein solch köstlich vnd nutz getranck / welches nit allein den Jenigen die durch langwirige Kranckheiten am Leib / fleisch vnd Bluet in den gliedern abgenommen vnd an dem Leib schier gar verzeret / erkaltent vnd in den gliedern so schwach worden / das sie weder Hend vnd Füeß heben noch gebrauchen / nit gehen / stehen noch das wenigist greiffen oder heben künnen / als wann sie Contract weren / wermet den gantzen Leib alle glider / oder geblüet im Leib vnd in dem Magen durch gehet / erwarmet vnd stercket das geäder vnd Flachs / das dieselben von Tag zu tag krefftiger / vnnd zum essen lustiger werden / vnnd das des Leibs vnd aller glider bewegungen vnd gebrauch nit allein von Tag zu tag auffnemmen / sondern auch den alten schwachen / erkalten vnd Krancken leütten zu erwarmung vnd erfrischung Jres kalten geblüets vnd glider / sehr dienstlich. Wie ichs dann vor etlichen Jarn in obermeldten meinen schwacheiten selbst probiert / vnnd Gott lob mit grossem nutz noch bißher an vnd in mir also bewert erfunden / auch also mennigklich zu guettem hiemit Communicart haben will.

Item Alantwurtze gegraben auß gewaschen vnd zu scheibln geschnidten / wie oben gelehret / vnnd 3. stund im guetten Weinessig fein rösch gesotten / darnach von dem Fewr gethan / vnnd also mit dem sieden / auch darnach allenthalben 25. stundt in dem Essich darins gesotten stehen vnd baissen lassen / darnach auß dem Essich an einen faden gethan / vnnd dürr werden lassen / letzlich klein geschnitten vnd in einen halben oder gantzen seidel Brandwein ligen lassen / vnnd wann man sein nothurfftig Morgens nüechtern einen trunck gethan / vnnd wers mag etlich bröckl von der im Brandwein gebaisten Wüertz darauff gessen / das ist ein treffliche Artzney für lebsucht vnd den kurtzen Athem / auch für

Huesten

huesten vnd völle der brust / vnnd lediget ab treibt vnd füeret auß zum stuel alles Aitter vnd bösen schleim der sich vmb die Lungen / Lebern vnd vmb die Brust vnd allenthalben angelegt hat vnd ist offt bewert.

Item Erdbör in Brandwein gebaist vnd alle Morgen oder Abends wann man will schlaffen gehen etlich bör darauß gessen vnd ein trüncklein des Brandweins darauff gethan / vertreibt den grieß vnd den Stain vnd lest denselben nit wachsen.

Ein guetter gesundter Brandtwein zur zeit der Pestilentz zugebrauchen.

NImb zwey ℔. des besten Brandweins / des Weissen Zuckers 4. Vntz. thue die zwey stück in ein enghalsets starcks Glaß zusamen / vnnd laß 3. wochen oder 14. Tag wol durcheinander vermischt stehen / darnach seihe den Brandtwein von dem Zucker ab / vnnd thue den Zucker hinweck / vnnd souil Zitwer oder auch gefeilts stup von Kraneigeln in den Brandwein gelegt / das Glaß wol vermacht / vnnd als offts die Nothurfft erfodert nüechtern ein trüncklein bey 16. tropffen dauon gethan / es hilfft wider allen gifftigen Lufft.

Ein Anders dergleichen.

NImb 1. Seidel des besten Brandtweins 1. Lot Gaffer 1. lot Pfefferkörner 1. q̃. Zitwer vmb 2. ₰ langen Pfeffer / vmb 2. ₰ Nägel / alles gepuluerisiert vnd in den Brandwein gelegt / vnnd zur Nacht als offt ein zimblichs trincklein dauon gethan / vnnd darauff geschwitzt / es zeücht vil böser feüchtigkeiten auß dem Leib vnd wehret das dieselben nit einem Pestilentzischem gifft oder Aitter werden.

Diß sey also von des Weins vnd Byer Brandweins Nutz / Krafft vnd Wierckung gesagt / So nu des Weins vnd Byers Brandwein so krefftig vnd Wiercklich / wieuil mehr des Wachsalter oder Kranibitbör Brandweins / welches auch für sich selbst allein

allein vil wiercklich vnd nutz / so wol als die Wachalterbör vil vnd mancherley Krafft vnd Wierckungen haben / wer Jhn versuecht vnd probirt zu denen dingen er von Gott vnd von den hochgelehrten Doctorn verordnet / der wirds so wol als mit den andern Wein vnd Byer Brandwein mit der that vnd warheit erfahren / vnd also Gott vñ den Menschen / vmb solche gnadenreich vñ hailsame gaben loben vnd dancken / sich auch solcher gaben in der noth vmb souil desto lieber vnd öffter mit sonder danckbarkeit auch maß vnd bescheidenheit gebrauchen. Wer sich aber des Brandweins wie auch des andern Weins zuuil vñ vber messig gebraucht / der solle wissen das Jhme derselbig noch vil ehe schedlich als der Wein / vnd einen solchem vberflüssigem Trincker, nit allein Phtisim, das ist die dörrsucht bringet / sondern auch das Hertz ehe zeit abbrennet. Derhalben man sich dessen durch auß mit maß sol gebrauchen.

Wann aber Je etwa einer mit einem vbertrunck des Brandweins vbereilet oder vberladen / der sol zu leschung desselben gebrauchen Geiß oder sonst frische Khue milch ꝛc. damit wird er die hitz leschen / vnnd jhme der Brandwein desto weniger schaden / Souil sey von des Brandweins nutz / krafft vnd Wierckung genueg / Gott wolle zu disem allen sein genad vnd gedeyhen geben / das solche des Brandweins / Recept menniglich darzue sie verordnet zuuor zu seinem lob / Ehr vnd preiß / darnach menniglich die es gebrauchen / zu nutz vnd zum besten gesund vnd heil erspriessen / durch Jesum Christum vnsern Herrn / Amen.

Das IX. Capitel.

Von einmachung des Essichs.

DJeweil von einmachung des des Essichs soll meldung geschehen / so ist erstlich zuwissen / das wie oben von dem Wein vnd Byer gehandelt / Also soll auch hernach von dem Wein vnd Byer Essich gesagt vnd das dieselben auff mancherley weiß eingemacht werden wie volgt. Erstlich.

Wie

Wie man ein Essich Faß zum Wein oder Byer Essich bereiten soll.

NImb Sommers zeitten ein Aiches Fässl wie groß du wilt/ vnnd füll den Vierdten thail mit guettem Essich/ spünd das Fässl wol zu/ vnnd leg es an ein ort im hauß da man vil hin vnd wider gehet/ vnd das Fässl mit den Füessen offt hin vnd wider welze/ vngefehrlich 7. wochen/ darnach spünds auff vnd legs auff ein ort/ das es trucken lige/ vnnd was du darein füllen wilt es sey Wein oder Byer zu Essich zu machen/ das seüd zuuor vnd verschaumes wol/ gieß als dann darein als vil du maınest/ das der Essich saur genueg sey/ doch aber nit zu vol/ das er mag arbeiten in die Materien, die man darein gossen hat/ so bleibt der Essich guet/ Dann wañ man jhn zuuol füllet so verdürbt er gern.

Man mag auch in das Faß thuen sauern höfltaig mit gestoßnem langem Pfeffer/ so groß als ein faust vnd darunder einen Löfl vol Hönig/ so wird der Essich gar bald saur.

Ein andere beraithung eines Essich Fäßleins vnd einmachung des Essichs.

NImb gar ein trucken Fässl vnd laß es wol binden/ thue darnach ein halbe maß guets gebrandtes Weins darein/ vnnd schlag das Fässl wol zu/ walge es wol hin vnd her biß es den Brand Wein in sich hat gezogen/ vnd so es vngefehrlich/ ein Tag oder zween an der Sonnen gelegen/ so schütt als dann ein maß des besten Essichs darein/ vnnd so derselbig auch einen Tag oder zween darinnen gewesen ist/ so seüd Jhn in einem Messingen geschir/ vnnd verschaum jhn sauber/ vnnd thue Jhn also warm in das Faß/ vnnd zu einem sechs Emerigen Fäßlein einen Vierdüg Pertram/ zerschlag die wurtzeln binds an ein schnuer vnd senck es auff den halben thail ins Faß.

Ein ander bewerts Recept in ein dergleichen zum Essich bereittets zwey Emerings fässl Essich anzumachen.

NImb Erstlich einen Eymer des guetten Essichs/ thue Jhn ins Faß vnd 1. ℔. Pertram wurtz/ Langen pfeffer/ Jmber/ Aran wurtz/ Jedes 1. ℔/ vnnd einen newen halben Zieglstain durch auß wol glüend gemacht/ darnach also glüenden zu stücken zerschlagen/ vnnd ins Fässl zu dem Essich geworffen/ vnnd das Fässl also zugedeckt stehn lassen/ das soll man ehnen an einem Mitwoch/ vnnd das Fässl also zugedeckt stehen lassen biß auff den Freittag/ darnach einen guetten Essich Wein sieden vnd am sieden fleissig abfaumen/ vnd mit dem gesottnen Wein das Fässl zu füllen/ das eine spann wahn stehet/ Wans ein haut oder Kaim will gewinnen/ dieselben fleissig abheben/ vnnd widerumb stehn lassen/ biß der Essich saur worden/ Wann man Jhn angreiffen will/ soll man als offt 3. Viertl darauß nemmen/ vnnd an einem Freytag widerumb souil darein füllen/ vnnd wie oben vermeldt/ als offt eine spann wahn stehen lassen/ So wirdt der Essich guet.

Aber zu mercken das man in beide Fässl oben in den Boden drey zwerch Finger von der obern sarch soll ein zapffen löchel boren/ das der Essich mag lufft haben/ dann der Essich wirdt auß dem zerrüttem Lufft. Es mag auch Jedes Faß oben auff wol ein kleines offens Lufftlöchlein haben/ das stets offen sey/ aber die spundt sollen vermacht sein/ Auch soll man haben ein rüerholtz/ das da gehet biß an den grund des Fasses/ vnnd den Essich alle Tag drey oder Viermal rüeren/ vnnd widerumb verspündten/ biß er an kombt/ vnd als offt man Jhn füllet/ sol man Jn rüeren.

Jtem wann ein Fäßlein vol vnd der Essich guet ist worden/ damit er sich nit selbst verzeret oder abfrist/ wie dann sein art ist/ vnnd er den Namen dauon hat/ das er sich selbst frist/ vnnd verzeret/ mag man Jhn in ein ander Faß thuen vnd abziehen/ ein maß oder zwölff/ vnnd dem Faß/ wie dem obern Lufftlöchlein lassen/ darnach den Essich widerumb zuefüllen vnd das als offt du wilt.

Jtem

Item wann das groß Faß ist voll worden / so gieß das halb thail in ein anders das so groß sey / vnnd thue Jhm in aller maß wie vor / so magstu souil Essich machen / als vil du wilt / auch mag er nimmer verderben / wañ du Jhn also füllest.

Wann er aber vberfüllet wird / so mag er nit arbeiten / Desgleichen wann man jhn nit fült / so verzeret er sich selbst.

Also mag man Essich machen auß faulen oder Seygern Wein ode Byer / den man sonst auß schüttet / das ist hieher alles guet.

Ein anders scharffen vnd lieblichen Essich zumachen.

DJe Kern auß den Wein trauben bören auch von vilen Korn ehern vbere spitzlein wol gedört / vnnd zu puluer gemacht / darnach in den Most mit ein wenig vnzeitigen Trauben bören gethan / so wird vberauß scharffer Essich darauß / welchen man nach 7. Tagen mag gebrauchen.

Oder wirff Pertram Würtz darein / so wird er auch scharff.

Oder nimb das Vierdte oder Fünffte thail auß einem Essich Faß / vnnd Siede es / vnnd schütts darnach widerumb ins Faß zu dem vbrigen vnd laß es acht Tag an der Sonnen stehen / so wirdt nit allein scharffer / sondern auch lieblicher Essich darauß

Ein Ander Recept Essich zumachen.

NJmb 4. Maß eins schön lauttern Regen wasser / ein quintlein Hönig / vnnd ein Maß Weins / vnnd seüd es wol / vnnd thues jhn in ein Fäßlein / vnnd füll den Essich darauff wie ob gemeldt / so wird er bald saur.

Ein Anders.

NJmb Welsch Nuß baum Wurtzl / vnnd thue die in Wein / so wird sehr guetter Essich darauß.

Item Seud Wein in Kupffren oder Messingen geschirr / vnnd schaum jhn wol / ehe dann er sich setzet / so wirdt sehr guetter Essich darauß.

Item thue Saltz mit langem Pfeffer vnd Saurtaig vermischt in den Wein / oder stoß vnd lesch einen glüenden stahel / oder newen ziegl etlich mal in dem Wein / so hastu bald guetten Essich.

Item nimb Gersten röst sie in einer pfann / das gleich schwartz will werden / vnnd thue sie in Wein / so hastu in einem Tag guetten Essich.

Oder leg ein schnitten Rocken oder Gersten brodts / geröst in einer Messingen pfannen in Wein / vnnd laß jhn nit gar sieden / vnnd thue denselbigen Wein in einen Krueg / so hastu in drey oder 4. Tagen guetten Essich.

Item Bach sauern vrhab mit langen Pfeffer vnd Pertram wurtz klein geschnitten / vermischt / vnnd legs in warmen Wein / vnd vermach den spundt / so hastu zu allen dingen guetten Essich.

Rosen oder Holerblüe Essich zumachen.

NImb scharffen Essich vnd thue Rosen oder Holerblüe darein / laß so lang darinn ligen / biß der Essich die Krafft der Rosen außgezogen / darnach seyhe den Essich ab / vnnd thue die Rosen hinweck. Also mag man auch auß Lauendl / Rosz marin / vnnd der gleichen wolschmeckenden Kreüttern guetten Essich machen.

Essich zu machen das Jhn einer bey sich vber Landt mag tragen.

NImb Weinstain vnd Waick den 9. oder 10. Tag in einem guetten scharffen Essich / darnach thue jhn herauß / vnd dörr jhn wol an dem Lufft oder bey einer zimblichen werme / vnnd leg jhn wider zehen Tag in guetten Essich / darnach drückne jhn wol vnd stoß jhn zu einem mel gar klein / des stups ein wenig in ein Glaß vol Weins gethan so hat man als bald guetten Essich.

Nota

Nota Wann man gedörte Meer Rettich wurtzln pulverisirt/ vnnd in den Essich thuet/ das stupp macht jhn bald scharff.

Dergleichen thuen auch die Weinbör Körndlein vnd die obristen Korneher spitzen gedört vnd gepulvert/ darnach in einen Wein gethan/ so wird bald guetter Essich darauß.

Oder einen stahel etlich mal wol glüend gemacht/ vnd in dem scherffstem Essich wol abgelöscht denselben auffgehoben/ vnnd wann man eylends einen Essich haben mueß den Essichten Stahel widerumb glüend gemacht/ vnnd in einem Wein abgelöscht/ so wirdt guetter Essich darauß.

Ein guetter Essich zu einem bösen Magen/ das er wol dawe/ vnd zu aller gesundheit dienstlich.

NImb 8 ℥. Squillen oder Mehr zwifel/ des guetten Essichs auch 8. maß/ thues mit einander in ein Fäßlein vnd thue darzue langen Pfeffer/ Müntz Wachalterbör Jedes ein thail/ läß etlich Tag stehen/ das der Essich die Krafft auß den *Speciebus* gezogen/ so wird er guet.

Ein besondere Essich fülle.

WIewol es guet/ das man den Essich mit dem Getranck fülle davon man jhn angemacht hat/ Jedoch wann man nit Wein oder Byer hat/ so mag man jhn Je zu zeiten in Nöthen auch mit einem wenigem Regen wasser/ gewermet/ aber nit gesotten füllen/ das macht auch Essich.

Zaichen das der Essich wolgeredt vnd guet werde.

WO oder wans an denē orten da der Essich stehet/ vnd der Lufft hingehet/ vil kleiner Mücklein hat/ die dahin sitzen/ so ists ein zaichen das der Essich guet ist.

Man soll auch allzeit ein Essich Faß oder Krueg vmb eine spann oder halbe Wahn stehn lassen.

Wie man guetten Byer Essich machen soll.

WIe oben von zuberaitung der Fässl zum Wein Essich gehörig gelehret worden also ist es auch von vnd zu dem Byer Essich zuuerstehen / vnnd die Byer Essich Fässl gleicher massen zu beraitten / auch der obermeldten stück oder Species mehr / so wol zu vnd in dem Byer Essich als zu ein einmachung des Wein Essichs / aber mit vnderschaid zugebrauchen / dann was den Wein saur macht / das wirdt billich auch das Byer saur machen / Derhalben allein etliche besondere Recept / wie man noch mehrers Byer Essich ein vnd anmachen soll / zu erzelen vnd am aller eheisten anzuzaigen.

Nach dem oben verstanden das das Bech das Byer von der Seur erhalte / vnnd so bald nit lasse Saur werden / das gar vnuonnöthen die Wein vnd Byer essich Fässer oder krüge zu bücken / sondern wann man sich besorgt der Essich fresse oder schlage durch / soll man desselben krueg Jnnen vnd aussen wol glasiern lassen / darnach den Essich kecklich darein einmachen wie volgt.

Das Erst Recept.

NJmb von der vngehüpfften Wüertz des Byers als vil du wilt Essichs ein machen / gib derselben wie sonst dem gehüpfftem Byer / vnnd laß verjehren / seihe die lauttere Wüertz herab / vnnd thue die Heffen hinweck / darnach thue sauern vrhab mit klein geschnidten oder zimblich zertrimmerten langen Pfeffer vnd Pertram / Jedes gleich vermischt vnd zeltl darauß gemacht / wol gebachen in einem Ofen / in die lauttere Würtz vermach vnd verspünd die Essich krüeg oder Fässl laß vnd denselben Lufftlöchl wie oben gelehret / so wirdt der Essich guet.

Das Ander.

ETlich nemen schlecht von der gesottnen vnd gehüpfften Wüertz wenn man das Byer zusammen tregt / als vil sie Essichs machen wöllen / vnnd geben der Wüertz wie dem Byer / vnnd thuen ein halbe handuol Wüertz vnd Byercken rindten / Gebäets Brot vnd ein wenig Mirren darein / so wirdt auß dem Byer wans vergiehret hat / guetter Essich.

Das Dritt.

SIed Byer vnd faum es fleissig / vnnd wann es kalt worden ist so thue saur taig vnd geröst oder gebrendte Erbeissen darein so wird der Essich baldt guet.

Das Vierdt.

WErme Byer in einer Küpffren pfann / vnnd laß wiederumb Khüel werden / füls in einen Essich krueg / darein zwelff oder mehr maß kommen / vnd thue Waitz vnd Leinsamen Jedes ein handuol / 2. lot langen Pfeffer / vnnd 3. lot Imber darein / Ist der Krueg nit so groß / so halbiers nach menig des Essichs / vermach den spundt vnd laß jhm sonst ein Lufftlöchlein / vnnd setz den Krueg an ein Ort da er nit zu warm noch zu kalt stehet / so wirdt der Essich guet.

Einen schwachen Essich er sey von Wein oder Byer zusteercken.

LEg oder henck in einem Büschlein wol sauern vrhab mit langen Pfefferstup vnd Pertram Wurtz klein gestossen vnd vermischt darein / es hilfft wol.

Beschließlich dieweil das Weisse weiden holtz eine sondere

a[illegible]tet / eine Saur oder Essigertten gesch machen zu machen / meh⸗ren vnd zu erhalten / soll man zu den Essigten Fässern oder Krü⸗gen Spundt vnd zapffen darauß machen vnd gebrauchen / So bleibt der Essich desto lieber vnd lenger guet.

Das XI. Capitel.

Von des Essichs Art / Eygenschafft / nutz vnd schaden oder Schedlichkeit.

WAnn man von der Art / Eygenschafft / nutz vnd Schaden des Essichs sagen soll / kan man mehrers nit sagen dann wie die hernachuolgenden Verß anzeigen / vnd was auß denselben geschlossen werden mag / doch aber solches alles dahin zuuerstehen / das wiewol der Essich zu vielen Speisen vnd andern dingen nützlich gebraucht wirdt / dann er macht die Essen wolgeschmach / erweckt den adpetit vnd macht den Magen desto lusti⸗ger zu Essen / vnnd die speisen desto däyger.

Jedoch wann er zuuil gebraucht nach dem er ohne das die her⸗nach erzelten Eygenschafften hat / wird sein art vnd Eygenschafft gemehret vnd schedlicher / wie hernach erzelet.

Sed plus desiccat acetum:
Frigidat: emaceratq; Melanch: dat: sperma minorat:
Siccos infestat neruos: & pinguia siccat.

Das ist.

DEr Essich küelt vnd macht dleüt mager.
Gibt schwer gebluet vnd schadt dem hagr.
Der Mänlich sam vom Essich schwindt /
Das Geäder lezt / die feist benimbt.
Derhalb der Essich wie ob gmeldt /
Messig zbrauchen weins doch gefelt.

Ein besonders nützes stücklein von des Essichs Ey⸗genschafft vnd Krafft zu mercken.

Wo

Wo man grosse felsen zerschlagen oder brechen/ mueß / sol man dieselben zuuor mit einem reschen Fewr wol erhitzen / darnach die Felsen also haiß mit Essich wol besprengen/so werdē sie dermassen mürb dz sie sich liederlich zerschlagen lassen: De quo lege Liuium, Plutarchum & Mizaldum. Cap: 3. A, 57.

Conclusio.

Also hat der Tractat ein Endt.
Wie alls vnd Jeds darin benendt,
Der Leser woll es im zu guet/
Verstehn / auch nemmen mit verguet.
Recht brauchen sich zum nutze sein/
Vnd dem Nechsten / auch danckbar sein.
Gott für sölch Gaben alle zeit/
Der sey Gelobt in Ewigkeit.

A M E N.

Finis.

Volgt das Register der Capitel vnd des gantzen Inhalts der Vier thail dises Tractats.

JN Volgendem Registerlein/
Findestu auch den Inhalt mein.
Vnd was in Jedn Capitl gelehrt/
Gebraucht worden vnd ist bewert.
Das merck vnd brauchs mit danck vnd fleiß/
Zuuor Gott zlob / ehr vnd auch Preiß.
Dir znutz vnd deim Nechsten zu guet/
Wie dirs dann Gott beuelhen thuet.

Register des Erstenthails vnd desselben Capitln inhalts.

belzungen der Reben / vnd derselben gewächs von Lusts vnd seltzamkeit wegen zugebrauchen.

Das X. Cap:

Von allerley Gebresten vnd mangeln der Weinreben / vnd derselben Artzneiung.

Das XI. Cap:

Kurtze vnd Summarische Beschreibung was für arbeit / vnd zu welcher zeit / durchs gantze Jar man in einem Jeden Monat / in den Weingarten rc. verrichten soll / darnach sich ein Jeder Weinzierl oder hawer hat zurichten.

Das XII. Cap:

Etliche besondere gewisse Reguln auß des Esdere Propheten Propheceÿ / vnnd der Baurn / auch Weinhawer Practick rc. gezogen / in gemein allen Weinhawern der zeit nach zu wissen vnd zu observiern, sich auch darnach zu richten vonnöthen.

Das XIII. Cap:

Wie man Herbsten / das ist im Herbst / wann die Weinbör zeittig worden / dieselben erkennen / mit dem Weinlesen / Pressen / Gÿeren vñ aller Weinarbeit vmbgehen / vñ dieselb verrichtē soll.

Das XIIII.

Wie man die Faß zufassung des Weinmosts behalten / bereiten vnd rcücken sol:

Das XV. Cap:

Was vnder der Gier des Weinmosts zugebrauchen / das ein Most nit zu fast Gÿeren soll / damit er süeß bleibe / vnd herwiderumb / wie er Gÿerend gemacht werden sol das er frisch werde.

Das XVI.

Wie vnd wann man die Keller bewaren / den Wein ruhen lassen / füllen vnd halten soll.

Das XVII. Cap:

Mancherleÿ nutzbare Recept für allerleÿ böse zufall vnd gebresten

die

Register des Andern thails Capitl vnd derselben Inhalt

Das VII. Cap:

Die Außwerffung des gewaickten Getraids / desselben ob-einander haltung / außbringung vnd die Prob der gnuegsamen Außbringung betreffendt.

Das VIII. Cap:

Ein besondere fürderliche waickung / Außbringung vñ Wachsen machung eines Maltzes / ausser der obern von des gar herten vnd kleinen Getraids / auch desselben schleiniger Multzung wegen erdacht.

Das IX. Cap:

Von schwelckung des Gersten vnd Häbren Maltz.

Das X. Cap:

Beschreibung der zuebereitung der dörr / vnnd wie man das Maltz zu dem Braun vnd Weissen Byer dörrn / auch was man am vnd vnder dem dörrn brauchen soll / das dz Byer wolgeschmach vnd wolgefärbt werde.

Das XI. Cap:

Von dem Maltz brechen.

Das XII. Cap:

Beschreibung des Breühauß vnd Breügeschirrs / so man zu beider Byer Abbrennung / Abmaischung vnd Siedung rc. nothwenigklich haben mueß.

Das XIII. Cap:

Von dem Abbrennen / Abmaischen hüpffen vnd Sieden des Pfältzischen auch ander Byerländer Braunen Byers in gemein / da man zwey / an manchem ort auch wol dreyerley Byer macht.

XIIII.

Wie man das Maltz in Bayrn Abbrennet vnd Abmaischet / auch das Byer hüpfft vnd Seüdt.

Das XV. Cap:

Von

Register des Dritten theils Capitln vnd derselben Inhalts.

Das

Register des Vierdten thails Capitl vnd derselben Inhalts.

Das III. Cap:

Wie man die Kreütter zum Kreütl Wein vnd Byer bereiten/ vnd in die Fässer ein legen soll.

Das IIII. Cap:

Wie man die Kreütl Byer sol einmachen.

Das V. Cap:

Von etlichen besondern Kreüttl Weinen/ wie man dieselben auch Jeden besonder beraitten soll.

Das VI. Cap:

Ein besonders gesundtes vnd sehr nützes Wermuet Byer darein vil stück gehen für den Grieß zu gebrauchen.

Das VII. Cap:

Von Beschreibung der Krafft/ Eygenschafft vnd Wierckung der ob/ auch hernach ermeldten fürnämisten Kreütter Wein vnd Byer/ für was Kranckheiten jedes nutz vnd guet/ auch wie es schedlich zu gebrauchen.

Das VIII. Cap:

Von dem Brandwein vnd desselben mancherley guetten Tugenden/ Nutz vnd Wierckungen.

Das IX. Cap:

Von einmachung des Wein essichs.

Das X: Cap:

Wie man guetten Byer essich machen soll.

Das XI. Cap:

Von des Essichs Art/ Eygenschafft/ nutz vnd schaden oder schedlichkeit.

Das XII. Cap:

Von den verbesserten Erratis vnd Mangln.
Du findest auch hernach gar fein/ All vnd Jede Errata mein.
Wo hierin ist worden geirt/ dasselb mit fleiß ist Corrigirt.

F I N I S.

Wo ein pünctlein ad Margines gsetzt/
Bedeut das ein Buchstab versetzt.
Wo in einr zeil ein langs | strichlein/
Daselbst gehört noch mehr darein.

Correctur des Ersten thails.

Blat.	Zeil.	Liß
B.1.a.	17.	Für desselbigen / Liß / desselben.
B.3.b.	7.	Für drey / L. dreyen.
B.4.a.	14.	Für an stat gewässers / L. an stat des gewässers.
B.4.a	10.	Für vnd nach dem es / L. nach dem sie.
C.2.a.	22.	Für Regen / L. Reben.
C.2.b.	12.	Für kleiben / L. kleben.
C.3.b.	3.	Für man Wiertzl / L. die Wurtzl.
C.3.b.	8.	Für beissen / L. baissen.
C.3.b.	22.	Für trengen / L. threnen.
D.1.a.	8.	Für darein / L. darin.
D.2.b.	5.	Für Rathen / L. Räth.
D.2.b.	8.	Für Kreüt / L. das Kraut.
D.3.a.	22.	Für angefangen / L. angehangen.
D.4.a.	6.	Für Gott lob / zehr / L. Gott zlob vnd zehr.
E.2.a.	13.	Für ist durchauß / L. vnd ist durchauß.
E.4.a.	71.	Für wann der Wein / L. als wann der Wein.
F.1.b.	24.	Für der Wein im Keller / L. das Wasser im Keller.
G.3.b.	24.	Für verteilen / L. vrteilen.
J.4.b.	18.	Für konigen / L. kon gen bodn.
K.1.a.	29.	Für darein thue es / L. darin du es.
K.1.b.	8.	Für hats aber / L. habs aber.

Correctur des Andern theils.

Blat.	Zeil.	Liß
L.3.b.	27.	Für das zu / L. darzue.
M.2.a.	28.	Für die Gersten / L. der Gersten.

M.3.a.	10.	Dann Je küeler ein hauff außgebracht. ꝛc.
M.3.b.	31.	Für hauffen / L. vnd der hauffen.
M.4.b.	17.	Für gewelckt / L. geschwelckt.
N.1.b.	17.	Für Letzlich / Lestlich oder letzlich.
N.1.a.	32.	Habern / L. Habren.
N.2.a.	22.	Für Plumffe / L. Plumpffe.
N.2.a.	22.	Dann Je höher die hitz gefüeret wird etc.
N.2.b.	15.	Für Darauff / L. der auff.
N.3.a.	4.	Für der Stuben / L. Dörrstuben.
N.3.a.	13.	Eines mans weiche / wie die seiten maur gleich hoch / aber 7½. Schuech weit sein / Darnach mit diser vndern / vnd der andern oben auff gespitzten gibl maurn mit der gantzen höch. ꝛc.
P.3.b.	29.	Für bleiben / L. beleiben.
Q.3.a.	13.	Für zeüchs / L. zeüchs.
Q.3.a.	20.	So ist er nit gerecht sonder.
Q.4.a.	16.	Für waich / L. wiech.
R.1.b.	5.	Für erlese / L. erlesene.
R.1.b.	10.	Für er will / L. man will.
S.1.a.	4.	Für auch Lorber / L. der Lorber.
S.1.a.	13.	Sambt dem Brodtrinden / Kim vnd Hopffen wasser etc.
S.2.b.	22.	Für Gnedigisten / L. genöttigsten.
S.2.b.	27.	Für das wenigen / L. desto weniger.
S.3.a.	17	zuspindten / zu spindet.
S.4.a.	6.	Für zimlichen / L. zimlich.
T.1.b.	10.	Für Faß vol / L. Faß nit vol.
T.1.b.	18.	Für Jeden zapffen offt / als offt / vnnd gibt dem
T.3.a.		ersten Byer / L. vnd gibt dem Byer den ersten. ꝛc.
T.3.a.	16.	Für ein Schaffl / L. 1. ℔. 2. oder mehr.
T.3.b.	19.	Für abgemaischten / L. abmaischen.
V.1.a.	31.	Für *amaracinio*, L. *amaracino*.
V.1.b.	25.	Für Eymer / L. einer.
V.4.a.	7.	Für mit solch / L. solcher.
V.4.b.	23.	Für absigen / L. abgesigen.

Correc-

Correctur des Dritten thails.

Blat.	Zeil.	Liß.
X.2.a.	17.	Jeden beuor / nur das etc.
X.4.a.	78.	Hitzig / sein sie aber etc. Goltfarb werde so seind etc.
Y.2.a.	20.	Für tribuis, L. Tribuir.
Z.4.a.	27.	Für mueß / L. müeß.
Z.4.b.	8.	Reichen / dieweil der starck Wein etc.
Aa.b.	19.	Für obs / L. wie es.
Aa.4.b.	26.	Für erhüetung / L. zuuerhüetung.
Cc.1.a.	18.	Für treulich verrichten vnd vermeinten / L. treulich vermeinten vnd verrichten.
Cc.4.a.	19.	Für erhallen Magistri / L. erhalten das sie auch.
Dd.4.a.	18.	Für / L. oder.

Correctur des Vierdten thails.

Blat.	Zeil.	Liß
Ee.1.a.	1.	Für thues als / L. thue es alles.
Ee.1.a.	4.	Pflegma / L. Phlegma.
Ff.2.b.	6.	Für Cariophilaton / L. Cariophilaten.
Gg.1.a.	20.	Für Brods / Kranibitbör / L. Brods vnd Kranibitbör.
Gg.1.b.	11.	Für gerecht guet / L. gerecht vnd guet.
Gg.1.b.	32.	Für zu vnd durch dringen / L. durch zudringen:
Gg.3.a.		Für nit einem Pestilentzischen / L. nit zu einem Pestilentzischen gifft werden.
Hh.2.a.	28.	Für laß vnd / L. vnd laß.

Wann sonst etwa ein Buechstab versetzt oder abgehet / ein viergl oder Pünctlein nit gesetzt / das wird der verstendig Leser selbst wol verstehen vnd sich darnach richten können.

Getruckt zu Regenspurg / durch
Johann Burger.


Stanford University Libraries
3 6105 029 260 200

Faksimile-Reihe
Essen und Trinken

Christoph Kobrer
Gründliche und nützliche...
Johann Burger, Regensburg 1581

Diese Faksimile-Ausgabe wurde nach dem Exemplar der Stadtbibliothek Ulm angefertigt.

Das Format des Faksimile entspricht dem Original

CORN-10-3-0002



Cornetto-Verlag
Wolfgang Schäfer
Spreuergasse 25
70372 Stuttgart

